EL LIBRO DE LA



YERBA MATE

KARLA JOHAN LORENZO

Del Nuevo Extremo







Nacida en Misiones, a los 18 años viajó a Vancouver, Canadá, donde vivió un año perfeccionando el uso del idioma inglés. Al regresar a la Argentina estudió en Posadas, Misiones, la carrera de Técnico Superior en Administración de Empresas Hoteleras y Gastronómicas. En Buenos Aires cursó la carrera internacional de Sommelier de Cava, en la Escuela Argentina de Sommeliers. Realizó el primer nivel del Curso Court Of Master Sommeliers, dictado por Guild Of Sommeliers-EE.UU.
Especializada en el mundo de las infusiones, realizó degustaciones, charlas y capacitaciones profesionales principalmente sobre la Yerba Mate. Participa en diferentes programas televisivos y radiales, enseñando a disfrutar de nuestra infusión nacional.

EL LIBRO DE LA
YERBA MATE

KARLA
JOHAN
LORENZO

EL LIBRO DE LA
YERBA MATE

Del Nuevo Extremo 

Johan Lorenzo, Karla
El libro de la yerba mate / Karla Johan Lorenzo ; coordinado por Tomás Lambré. - 1a ed. - Buenos Aires : Del Nuevo Extremo, 2010.
160 p. ; 24x14 cm.

ISBN 978-987-609-216-6

1. Costumbres. I. Lambré, Tomás, coord. II. Título
CDD 394

A. J. Carranza 1852 (C1414COV) Buenos Aires, Argentina
Tel/Fax: (54-11) 4773-3228
e-mail: editorial@delnuevoextremo.com
www.delnuevoextremo.com

Director editorial | Miguel Lambré
Coordinador de edición | Tomás Lambré
Imagen editorial | Marta Cánovas
Diseño de tapa | Alejandro Bucay
Diseño interior | m&s estudio

ISBN: 978-987-609-216-6

1ª edición: abril de 2010

Impreso en la Argentina - *Printed in Argentina*

"El mate es como la pipa de la paz,
que circula de boca en boca
en intimidad colectiva, eje de un círculo
que siempre es de amistad fraternal".

Manuel Seoane
(Chorrillos, Perú, 1900. Washington,
EE.UU., 1963)



BUENOS MATES, BUENA VIDA

Este libro se origina en el deseo profundo por compartir con el lector mi pasión por la Yerba Mate, y transmitir todas sus bondades. Nací en una ciudad llamada Leandro N. Alem, en Misiones, Argentina. Bien al norte de nuestro país, llena de historia y culturas (inmigrantes que llegaron desde Europa escapando de la guerra). Mujeres y hombres que se sintieron atraídos, no solo por el esplendor de la tierra colorada, sino por la propuesta llevada a cabo por el gobierno de Misiones, quien ante la necesidad de transformar a la explotación de la yerba mate en el ingreso económico más importante de la provincia, decidió entregar tierras a estos necesitados colonos.

Fueron los aborígenes los primeros en conocer las virtudes de la yerba mate, pero los inmigrantes fueron quienes le dieron el empuje comercial hacia otros mercados.

Entre ellos estaban mis abuelos, de apellidos bien alemanes, Hartwig, Sorghe, Oberman y mi apellido paterno que originalmente fue Lorenz.

Ellos también cultivaron la yerba, y aprendieron las claves para preparar un buen mate, secreto que pasó de mano en mano, a través de generaciones. hasta llegar a convertirse, en mi caso, en una profesión.

Cuando tenía 18 años viajé a Vancouver, Canadá, donde vivía mi abuelo materno y parte de mi familia, la idea era estudiar inglés y desde allí ver qué camino la vida me mostraba. Salir de mi ciudad natal no fue fácil, pero hoy a la distancia agradezco la oportunidad. Allí preparé sola mi primer mate amargo, dice la sabiduría popular que cuando uno logra ese paso inicial, puede considerarse maduro. Ese día, sola, lejos de mi patria, comenzó el deseo de conocer más sobre esta infusión.

De regreso en mi país y radicada en Buenos Aires, decidí estudiar en la Escuela Argentina de Sommeliers. Puse toda mi energía para convertirme en sommelier de cava. Con el titulo en la mano, comencé a recorrer un camino, que me llevo más tarde, a dedicarme de lleno a la cata de la Yerba Mate, enseñando en empresas privadas y en instituciones educativas.

Con la ayuda de todas las personas que están a mi lado, y que quiero, pude lograr escribir este libro: Diego German Viglianco (quien me apoyó con ideas y fue quien tomo las fotos del libro), mi madre Joan Ivonne Hartwig (quien realizo los dibujos para el libro), mi padre Carlos Lorenzo (quien se preocupó de enviarme recortes de los diarios de Misiones y yerbas locales), mi hermano Juan José Lorenzo, Angel Ruben Manevy e Ivonne Brigite Manevy (por acompañarme y aportar ideas al libro) y por supuesto mis abuelas Dorotea Oberman (quien me regaló todos libros sobre el mate que encontraba en Posadas) y Flora Sorghe (quien me envió uno de los mejores mates que tiene mi colección). A todos ellos les agradezco el hecho de estar conmigo y de acompañarme en el camino de la vida. Este libro esta escrito en honor a mis abuelos que ya no están conmigo, Enrique Hartwig y Juan José Lorenzo.

Espero que estas páginas sean de gran ayuda para el lector, para conocer un poco más sobre esta infusión tan nuestra como nuestra tradición. Que lo disfruten, que preparen buenos mates y tengan buena vida.

Karla Johan Lorenzo



1
la yerba mate

EL ÁRBOL

La Yerba Mate es un árbol originario de América del Sur, llamado por los Guaraníes *Ca´á* (yerba verdadera). Pertenece al género *Ilex*, que comprende más de seiscientas variedades de plantas. Fue consumida por las primeras etnias del litoral sudamericano quienes, a través de diversas técnicas, obtenían múltiples beneficios para el organismo.

La más conocida y cultivable para el consumo humano es la *Ilex Paraguaiensis Saint Hilaine*. En Europa, en el año 1921, de la mano de Aime Bonpland tomó el nombre de *Ilex theazahs*.

En estado natural, la yerba mate necesita treinta años para su lograr su esplendor. Puede vivir hasta los cien años y, si dejamos que crezca en forma natural, este árbol llega a medir diez metros de altura; se han encontrado ejemplares de treinta metros. Para facilitar la cosecha se procura mantenerlo en un promedio de dos a seis metros de altura, convirtiéndolo de esta manera en un arbusto.

Posee un tronco con una corteza lisa de color gris ceniciento, o amarronado en algunos ejemplares. Las ramas son alternas, de seis a ocho por planta, rodeando un eje central o tronco principal.

Al analizar la yerba mate, en su composición química puede encontrarse: cenizas solubles en agua, cenizas no solubles, agua, cafeína o mateína (alcaloide de la yerba que puede denominarse de las dos maneras),

taninos, azúcar, cera, grasas, clorofila, resina, fibras, celulosa, aceite, goma, ácido cítrico, ácido ascórbico, proteínas y nitrógeno.

EL CLIMA

La yerba mate crece entre los paralelos diez y treinta del hemisferio sur y desde los cuatrocientos metros sobre el nivel del mar. Principalmente en la zona del sur de Brasil (parte norte de Río Grande, parte este del estado de Santa Catalina, todo el estado de Paraná y la parte sur de Matto Grosso), Paraguay (norte del país sobre el río Paraná), y en el noreste de nuestro país (Misiones y parte norte de Corrientes).

La planta necesita entre mil quinientos y dos mil quinientos ml. de agua por año y es condición fundamental para su desarrollo. La temperatura ideal oscila entre los veinte y los treinta grados centígrados, favoreciéndola el clima subtropical, cálido y húmedo, que le brinda la zona.

Puede crecer en un suelo permeable, calcáreo o pobre en materias orgánicas, pero el ideal es el areno/arcilloso de subsuelo pedregoso, con óxido de hierro, ácido fosfórico y potasa. La tierra "colorada" de la zona, con tres metros de profundidad y su composición a base de minerales como hierro y magnesio, es fundamental para el crecimiento de éste árbol. Se ha tratado de cultivar la yerba mate fuera de esta zona pero los resultados han sido fallidos.



LAS HOJAS

Estas son coráceas, de forma cuneiforme, elíptica u oval, su borde se encuentra finamente dentado. Poco profundas y bastante alejadas una de otra, el tamaño de las hojas fluctúa entre los ocho y diez centímetros de largo y entre tres y cuatro centímetros de ancho. De color verde oscuro, con un tono más claro en la parte inferior, las hojas de la yerba mate enceradas y pulidas pueden perdurar en la planta alrededor de tres años.

LA FLOR

La flor de la yerba mate es blanquecina, posee entre cuatro y cinco pétalos, aparece entre octubre y noviembre. Es polígama, tiene sexo separado, una vez fecundada la flor desarrolla los frutos, de cinco a siete milímetros de ancho, formando un racimo. Cuando llega a su madurez toma un color violáceo. De las cuatro semillas que posee la flor, germinan una o dos.

EL FRUTO



El fruto está rodeado de una masa glutinosa, contenida por una cáscara delgada y lisa. La semilla no puede germinar por sí sola ya que la cáscara no se deshace en la tierra. Los Guaraníes sabían que los pájaros de la zona (tucanes y zorzales), eran los responsables de la germinación de este árbol. Ellos, al consumir los frutos, con la ayuda de sus jugos gástricos disolvían en su estómago la piel gelatinosa que recubría las semillas. De esta manera las semillas volvían a la tierra junto con los excrementos, lo cual generaba un ambiente óptimo para su crecimiento. Los aborígenes descubrieron que remojando las semillas en agua fría podían separar esta piel, facilitando así el proceso mencionado y controlando el cultivo. Este fue el gran secreto, sepultado por los indios a partir de la expulsión de los jesuitas.

Con la llegada de Aimé Jacques Alexandre Goujaud Bonpland (firmaba *Amadeo* o *Amado*, en los países hispanohablantes), el secreto fue develado.

Bonpland nació en La Rochelle, Francia, el 28 de agosto de 1773. Los últimos años de su vida los pasó en "El Recreo", Santa Ana; actual Bonpland y antigua cabecera de Paso de los Libres, Corrientes. Falleció el 11 de mayo de 1858 acompañado por su hija Carmen. Fue naturalista, médico y botánico, célebre por la expedición a América que realizó junto con Alexander von Humboldt. Con el mismo propósito Bonpland visitó el Paraguay en 1821, allí solicitó permiso para recorrer algunos yerbales. Ante el temor de que sus estudios pusieran en peligro el monopolio que el Paraguay ejercía sobre la yerba mate, fue tomado prisionero y confinado al interior del país, siendo liberado en 1829 por gestiones de Alejandro von Humboldt y del gobierno francés.

Fue Federico Neumann, en la Colonia Nueva Germania, en el Paraguay, al margen del río Aguaray Guazú, quien luego de muchos años de intentos logró obtener en 1896 la germinación de las semillas de yerba mate.

En 1903 se realizó la primera plantación racional y de importancia, en San Ignacio, Misiones, donde se hallan ubicadas las Ruinas de San Ignacio: el asentamiento más importante de los Guaraníes. En su belleza y majestuosidad, el lugar nos recuerda la vida cotidiana de un experimento humano signado por la confraternización y la laboriosidad, en aquellos mismos paisajes.

EL CULTIVO

El cultivo de la yerba mate empieza en el laboratorio de una empresa yerbatera, donde se preparan las semillas. Una vez separada la piel gelatinosa, y remojadas durante veinticuatro horas en agua fría, se llevan al almácigo donde comienzan a germinar y crecer. La humedad se mantiene constantemente a través del riego. Una vez que la semilla germinó y tiene un par de hojitas (unos ciento veinte días), ya se la puede trasladar al vivero (entre septiembre y noviembre), donde continuará su desarrollo. Pasado un año y medio, en promedio, se lleva la planta al campo donde seguirá creciendo. Se espera que llegue a los tres o cinco años de crecimiento para obtener la primera cosecha comercial. El árbol de la yerba mate puede tener una vida útil de cien años (dependiendo de la calidad de poda que se le efectúe durante su vida).

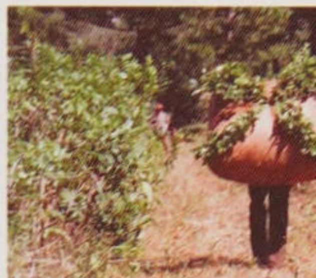


TIPOS DE YERBA MATE

Antiguamente se clasificaba a la yerba en mansa: de sabor suave y color amarillento, con bajo porcentaje de extracto acuoso y que se lavaba rápidamente, y brava: la que poseía un sabor más fuerte y brindaba por más tiempo buenos mates, de color verde oscuro y con alto extracto acuoso. A la yerba amarillenta, suave y dulzona, se la ha denominado también yerba del tipo brasileña –sin importar su procedencia– en tanto que a la de sabor intenso se la ha llamado yerba del tipo paraguayo.

Actualmente la yerba mate es clasificada según su zona de cultivo, en: yerba de monte, antiguamente brava *y* paraguaya, la que provie-

ne del norte y centro de la provincia de Misiones, y yerba de campo: antiguamente mansa y brasilera, la que proviene del sur de Misiones y norte de Corrientes.



Yerba de campo

Las plantaciones datan de principio del siglo XX. Su aroma recuerda a la tierra colorada, por sus notas minerales de hierro, magnesio, provenientes del suelo, y a hierba bien seca. En boca tiene un sabor suave, entrada dulce, las notas a hierba seca y minerales permanecen acompañando todo el paladar. Igual deberíamos tener en cuenta que, dentro de este tipo de yerba, podemos encontrar sabores más suaves: composición con menos polvo, hojas más grandes y más porcentaje de palo. Y yerbas de sabores más fuertes: composición con más polvo, hojas más pequeñas y menos porcentaje de palo.

Yerba mate de monte

Plantaciones de la zona del centro de Misiones, fueron implantadas a partir del año 1940. Son plantas más fuertes y vigorosas, principalmente por la riqueza del suelo. Se suelen utilizar para resaltar las mezclas de la yerba de campo, ya que le brinda estructura y complejidad. Tiene un aroma más intenso que la anterior, huele a tostado, a camino, a madera recién cortada. En la boca tiene mucha personalidad, es exótica y selvática. Tiene notas más verdes, a hierba fresca, sus taninos son más intensos.

Hay empresas que, buscando una brecha comercial, crearon líneas en las que podemos encontrar yerba de campo, monte, inclusive un mix entre campo-monte, así como la yerba *barbacuá*; nombre que se le da al tipo de secanza que se le practica a la yerba, independientemente de si es de campo o monte.

Yerba mate despalada

Es una yerba que en su molienda (mezcla de hojas, palos y polvo), lleva menos porcentaje de palos. Esto nos permite lograr una yerba más fuerte, con una estructura mayor en boca, algo ideal para los amantes del mate amargo.

Yerba mate con palos

Son las clásicas yerbas suaves, ya que a mayor cantidad de palos, hasta un treinta por ciento, la yerba se lava más rápido que la despala-

da, resulta ideal para las personas que tienen problemas hepáticos o de acidez.

Yerba mate compuesta

Tienen esta denominación las yerbas mezcladas con hierbas. En los últimos años pudimos observar cómo el consumidor fue cambiando sus hábitos, tal vez para innovar o bien tratando de buscar una alternativa al clásico mate amargo. Las empresas yerbateras, al observar esta conducta, han creado distintos productos comerciales. Algunas hasta cumplen con la promesa de adelgazamiento, ya que a las propiedades diuréticas de la yerba mate se han sumado las propiedades de las hierbas que ayudan a este proceso.

Yerbas saborizadas

Siguiendo con el concepto anterior, se pueden encontrar en el mercado yerbas saborizadas a través de un proceso que incorpora aceites esenciales para aromatizar la yerba mate. En muchos casos nos hacen recordar a nuestras abuelas pues, quienes han crecido en el interior del país o en el campo, seguro habrán tomado algún mate con cascaritas de naranja secadas cerca de la cocina a leña. Podemos encontrar algunas variantes: naranja, limón, pomelo, café, miel o endulzadas artificialmente, para cuidar la silueta.



2

las propiedades de la yerba mate

PODERES MEDICINALES

Desde épocas precolombinas los indios le han reconocido a la yerba mate poderes medicinales. De acuerdo a las conclusiones de los científicos franceses Martillet y Rochebrune, la cultura peruana también habría conocido la yerba y sus propiedades desde hace unos 1.000 años. Para esta afirmación se basan en el hallazgo de hojas de yerba en las tumbas precolombinas de Ancon, cerca de Lima; descubrimiento que también significaría la atribución de poderes alimenticios y mágicos a la yerba. Antiguamente los Guaraníes, aborígenes de la zona, utilizaban las hojas de la yerba mate macerándolas por días para luego beber esa preparación como un curativo para diversas enfermedades (reumáticas, intestinales, etc.) Era para ellos un elixir reconfortante que les brindaba fuerza y energía.

En la yerba mate los principios activos se encuentran en las hojas, las que se cosechan podando el árbol. Sus propiedades terapéuticas y nutritivas no dependen de un único principio activo, sino de todo el complejo. Debido a las *xantinas* que contiene la infusión de yerba mate, es una fuente natural de energía que estimula el esfuerzo intelectual y físico de quie-



nes la consumen cotidianamente. Las *xantinas* (cafeína, teobromina), son compuestos que estimulan el Sistema Nervioso Central (SNC), dicha estimulación se traduce en excitación y en dominio y regulación del esfuerzo intelectual y muscular, por lo que es ideal para personas que realizan tanto actividades físicas como mentales.

También la mateína, una sustancia química de la familia de los xanteins, forma parte de los componentes de la yerba mate. Su estructura química es similar a la cafeína, pero con diferentes efectos en el cuerpo. Tanto la mateína como la cafeína son estimulantes del sistema nervioso central y promotores de la actividad mental, pero la mateína tiene la particularidad de no interferir con los patrones para dormir y, contrariamente a otras xanteinas, es también un suave diurético. Disminuye notablemente la ansiedad y nos permite obtener una mejor resistencia al cansancio físico y mental. Entre los efectos de la yerba mate está el producir energía, brindar vitalidad y capacidad de concentración, reducir el nerviosismo e incrementar la resistencia a la fatiga mental y física. Se puede notar una mejoría en las personas con depresión, el consumo de yerba mate da buenos resultados para estos casos. Y puede resultar un preventivo de las caries dentales.

Sus principios activos, resultan muy apropiados para combatir una de las patologías de mayor crecimiento en las últimas décadas: el sobrepeso y la obesidad. Se están estudiando científicamente sus propiedades para quemar calorías y grasas. Los investigadores se sienten atraídos por la relación entre alto consumo de yerba mate y bajo porcentaje de obesidad; las propiedades lipogénicas y termogénicas del mate dan resultados sorprendentes. Corta el apetito y tiene acción laxante y diurética. La yerba mate posee entre sus componentes el ácido clorogénico, sustancia que también está presente en la alcachofa, de reconocida acción hepatoprotectora. Se fabrican cremas y geles para tratamientos anticelulíticos, sobre la base de extracto fluido de yerba mate. También se comercializa en forma de cápsulas para adelgazar y se le atribuye la propiedad de disminuir la tasa de colesterol, en especial el llamado colesterol malo. Sobre el tubo digestivo activa los movimientos peristálticos del intestino, favorece la evacuación y la micción, y actúa como estimulante de las contracciones del estómago.



Las propiedades de esta infusión son cada vez más sorprendentes y, a medida que los expertos avanzan en sus investigaciones, descubren en la yerba mate nuevas bonda-



des; siendo una de las más revolucionarias sus propiedades para prevenir el cáncer. Estudios realizados en Estados Unidos indican que la yerba mate es rica en *polifenoles*, un antioxidante con gran poder para levantar las defensas en el organismo protegiéndolo de la destrucción celular. La infusión de yerba mate se reveló como un antioxidante más potente que el ácido ascórbico (vitamina C), con propiedades similares al vino tinto en su rol de fuerte antioxidante, y se reveló como inhibidor en la oxidación de lipoproteínas de baja densidad, deteniendo el envejecimiento celular. Éstos compuestos aumentan las defensas naturales del organismo al prevenir los ataques celulares diarios que causan el deterioro del cuerpo. Previenen el crecimiento de células cancerígenas al combatir el envejecimiento celular, los antioxidantes también ayudan a prevenir ciertos tipos de cáncer. Los antioxidantes de la yerba mate disminuyen el riesgo de enfermedades cardiovasculares y previenen las enfermedades coronarias y cerebro vasculares porque evitan la arterosclerosis. Particularmente, por su acción antihipercolesterolémica, las saponinas presentes en la infusión de yerba mate reducen la cantidad de lipoproteínas de baja densidad en la sangre. Estos compuestos interactúan con el colesterol y los ácidos biliares, conformando miscelas mixtas que provocan la eliminación del colesterol al dificultar su absorción en el tracto gastrointestinal.

Una investigación de científicos argentinos descubrió que puede ser usada en los análisis de vías biliares en reemplazo de los químicos como el yodo. De esta forma ya no sería necesario realizar endoscopias ni sedar a los pacientes. El equipo de radiología demostró en pruebas de laboratorio que la infusión de mate “actúa como contraste negativo sobre el aparato digestivo” y permite que los estudios médicos se hagan “con una simple resonancia magnética”.

Los métodos para este tipo de estudios fueron hasta ahora sumamente invasivos para el paciente. El nuevo método es confortable ya que el elemento de contraste, que es la yerba mate, se administra por vía oral y la resonancia magnética es rápida, absolutamente inocua, y tiene una definición mucho mayor que la del proceso denominado Colangiopancreatografía Endoscópica Retrógrada .

El Mate es un gran alimento, contiene numerosas vitaminas y minerales. Además de resina, fibra, aceite volátil y taninos, que caracterizan a

muchas de estas plantas con la misma esencia. Contiene carotina, vitaminas A, C, E, B-1, B-2, y B-compuesto, que contribuyen a que el organismo libere y aproveche la energía contenida en los alimentos. Colaboran con la función muscular y ayudan a tener un organismo, una piel y un cabello sanos.

Es una gran fuente de minerales. Potasio, esencial para el correcto funcionamiento del corazón. Magnesio, que ayuda a incorporar las proteínas y a formar un individuo fuerte y sano. Manganeso, calcio, hierro, potasio, silicón, fosfato, sulfato y sodio: minerales que evitan la acumulación de ácido láctico en los músculos del organismo. También encontramos riboflavina, ácido nicotínico, ácido pantoténico, biotín (vitamina B7), ácido hidroclórico, clorofila, choline e inositol, caroteno, más quince tipos de aminoácidos distintos. Hoy sabemos perfectamente que la infusión de yerba en cualquiera de sus formas, cebado o como infusión (mate cocido y el tereré de los paraguayos), es realmente estimulante y tónico.

COMPOSICIÓN GENERAL VALORES DIARIOS		
Valor Energético	21,30 Kcal	
Glucosa	0,48 g	
Sacarosa	1,73 g	
Proteínas	2,63 g	5,26%
Cafeína	0,98 g	
Humedad	6,58 g	
Cenizas Totales	3,89 g	
Extracto Acuoso	31,15 g	
Vitaminas		
Vitamina C	4,95 mg	5,75%
Tiamina (B1)	1,20 mg	85,71%
Niacinamida	1,21 mg	8,65%
Piridoxina (B6)	0,71 mg	35,50%
Minerales		
Magnesio	61,08 mg	20,36%
Hierro	2,18 mg	15,57%
Potasio	47,34 mg	
Calcio	73,30 mg	9,16%
Sodio	13,74 mg	
Fósforo	58,03 mg	

COMPOSICIÓN PROMEDIAL DE LA YERBA MATE (100 gr.)

Componente	Mínimo	Máximo	Promedio
Humedad	5.36	9.80	8.17
Proteínas	8.30	13.45	10.89
Carbohidratos	9.70	14.18	12.04
Starch	2.56	6.63	4.55
Glucosa	1.30	6.14	3.84
Fibras	14.96	19.95	16.96

COMPOSICIÓN MINERAL DE LA YERBA MATE (100 gr.)

Componente	Mínimo	Máximo	Promedio
Cenizas	6.310	7.780	6.910
Cloro (g)	0.082	0.160	0.116
Sulfuro	0.082	0.168	0.125
Fósforo (g)	0.074	0.214	0.120
Calcio	0.597	0.824	0.668
Magnesio	0.134	0.484	0.337
Potasio (g)	1.181	1.554	1.350
Sodio (g)	0.000	0.003	0.002
Hierro (mgs) %	94.000	59.900	
Cobre (mgs)	0.600	1.600	1.260
Manganeso (mgs)	30.200	183.000	133.180

CONTENIDO DE VITAMINAS EN LA YERBA MATE (100 gr.)

Componente	Mínimo	Máximo	Promedio
Carofina (mgs)	0.639	2.267	1.234
Carofina (vit.AUI)	1.065	3.779	2.095
Tiamina (gamma)	62.300	313.100	222.700
Riboflavina	246.000	573.900	404.300
Acidoascórbico	8.200	20.700	11.9
Cafeína	0,85mg 15 tipos de aminoácidos		





3

elaboración

COSECHA





Fuente:
www.yerbamateargentina.org.ar

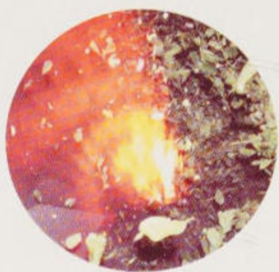
Las hojas de la Yerba Mate se cosechan entre marzo y julio en Argentina. La primera cosecha comercial, denominada "yerba en ser", se lleva a cabo después del quinto año de crecimiento de la planta. Se obtienen entre treinta y setenta kilos de hojas por árbol, esta yerba es utilizada para la elaboración de las líneas Premium.

En forma manual se cosecha con machete o serrucho, tarea que realiza el tarejero. Es importante hacer un corte oblicuo, que consta de varias técnicas: melena/ bandera, viruteo o corte parejo, siempre dejando un porcentaje de ramas y hojas y, por supuesto, una rama central, que será el eje del crecimiento de la planta el próximo año.

Para producciones más grandes y líneas más económicas, se usan máquinas que hacen el proceso más rápido y barato. En estos casos se deja una altura promedio de entre cuarenta y setenta centímetros de altura. Una vez cosechadas las

hojas de la yerba, estas son colocadas en una red (raído), que forma las ponchadas de yerba que son llevadas en un camión hasta la planta elaboradora.

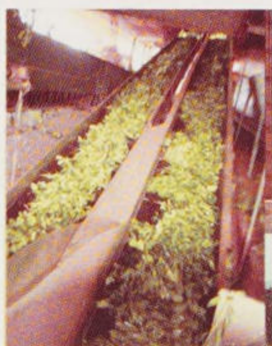
SAPECADO



Fuente:
www.yerbamateargentina.org.ar

Las hojas de la yerba mate deben ser secadas antes de las veinticuatro horas para evitar su oxidación. La acción del fuego ayuda a este proceso de *zapecado*: palabra de origen guaraní que literalmente significa abrir los ojos (abrir los glóbulos o las vesículas de las hojas). Esta técnica provoca una pérdida brusca de humedad, cortando la oxidación y al mismo tiempo fijando la clorofila. Si el trabajo está bien hecho, se obtiene un color verde dorado, uniforme, con un agradable aroma. Si el calor fue muy fuerte, en cambio, pueden quedar las hojas amarillentas o quemadas obteniéndose un sabor fuerte. Para el fuego se utilizan maderas como: lapacho, timbó y sauce. Una vez finalizado este procedimiento, que hace perder un ochenta por ciento de humedad y un veinte por ciento del peso, las hojas son transportadas a un galpón para evitar que se mojen y permitir que continúe el proceso de secanza.

SECANZA



Fuente:
www.yerbamateargentina.org.ar

Antiguamente los guaraníes secaban las hojas de la yerba mate con un sistema denominado *carijó*. El calor llegaba en forma directa a las hojas, generando en muchos casos quemaduras y humo, que trasmitía aroma a la yerba. Luego crean el sistema *barbacuá* para evitar estos inconvenientes.

BARBACUÁ

A este proceso se lo denomina también torrefacción, secanza, tostación o *topitá*, (el calor llega en forma indirecta a las hojas por medio de un

conducto subterráneo). Este sistema seca las hojas hasta dejar una humedad del 3% en las yerbas de nuestro país. El proceso dura entre diez y veinticuatro horas y permite que, durante este tiempo, la yerba obtenga complejidad y equilibrio.

SISTEMA ELÉCTRICO

Este sistema realiza los dos procesos juntos, llamando "fogueado" a dicha operación. El procedimiento consta en pasar aire forzado de entre ochenta y cien grados centígrados, por entre las hojas, obteniéndose de forma constante la misma calidad de aroma, color y sabor. El tiempo es menor entre dos y doce horas. Este sigue siendo el método más utilizado para las yerbas de bajo precio, ya que permite que se sequen mayores cantidades en menor tiempo.

CANCHADO

Cuando la yerba ha logrado su secanza se la tritura groseramente, proceso denominado canchado. Término que surge de la palabra cancha, cuyo origen más aceptado es el quechua y significa "un lugar cercado por muros o recinto". Antes, los comerciantes que compraban la yerba ya seca y triturada, realizaban una maniobra muy sencilla para corroborar su calidad: colocaban un poco de yerba en la palma de la mano y si esta, al soplar, permanecía en la mano era señal de que había tenido un buen tostado y que había conservado su resina. En cambio si se volaba, había sufrido un secado muy intenso.

Los aborígenes trituraban las hojas en forma natural: en un lugar denominado "era o cancha", próximo al *barbacuá*, colocaban las hojas entre dos cueros y luego la trituraban. Provistos de palos, machetotes o sables de madera "mayal", de 1 metro de largo con un mango en una extremidad, golpeaban enérgicamente. El batido o removido se realiza hasta que las hojas y ramitas quedan totalmente reducidas a fragmentos y



Fuente: www.yerbamateargentina.org.ar

polvo. Como alternativa, los aborígenes desarrollaron un instrumento denominado *manigua*, que consistía en dos palos cilíndricos, uno más largo y fino que servia de empuñadura y otro más corto de un diámetro superior al primero. También realizaban un pozo en el suelo para luego recubrirlo con un cuero y allí depositaban las hojas. Esto actuaba como mortero, o bien se utilizaba el mismo piso del *carijó* al que se le mezclaba sangre animal la que, cocida con los sucesivos calores, obtenía un alto grado de solidez que la hacía apta para el sistema de triturado.

ESTACIONAMIENTO NATURAL

Una vez obtenida la yerba canchada, esta es colocada en bolsas de arpillera para luego estacionarlas, una sobre otra, en grandes galpones lejos de los olores del ambiente y de la humedad. Al lugar donde se coloca la yerba canchada para estacionarla se lo denomina *noque*. Antiguamente se construía en el monte con hojas de *pindó*, *caraguatá*, *takuapí*, con techo a dos aguas para proteger la yerba de la humedad. Hoy en día se utilizan galpones de mampostería y también de cedro con pisos de pórtland o de baldosas, para evitar pérdidas. Aquí la yerba se estaciona entre nueve y veinticuatro años. El estacionamiento ayuda a lograr una buena maduración de la yerba, mejorando su calidad.

ESTACIONAMIENTO EN CÁMARA

La cámara cumple la misma función, técnicamente, que el estacionamiento natural, pero no deja en la yerba las mismas características que le brinda el proceso anterior mencionado. Es más económico, ya que permite estacionar yerba en menor tiempo (un promedio de entre tres y seis meses). Para esta técnica se usan galpones de suelo de cemento, con paredes cubiertas con un material térmico, que permite que el ambiente se mantenga siempre en la misma temperatura.



Fuente: www.yerbamateargentina.org.ar

MOLIENDA



Fuente: www.yerbamateargentina.org.ar

Después de haber estado estacionada, la yerba pasa por cernidores denominados zarandas de clasificación; predominantemente los de tres por setenta milímetros. La yerba que pasa por esta malla se denomina yerba descremada. Los restos, principalmente palos que han quedado en la superficie, se descartan. La yerba que queda se separa en polvo, hojas (pequeñas, medianas, grandes) y palo, proceso que se logra por medio de una máquina. A partir de este proceso, se realizan las mezclas para cada producto: yerba suave, despalada, con palo, intensa etc. Recordemos que mayor cantidad de polvo y hojas pequeñas, nos da una yerba de sabor más fuerte. Las que tienen menor composición de polvo, hojas más grandes y mayor porcentaje de palo, nos dan un sabor más suave.

Hay empresas que al producir un producto se limitan a realizar un solo triturado, sin separarla en partes, ya que el objetivo es lograr una yerba que mantenga las características.

ENVASADO



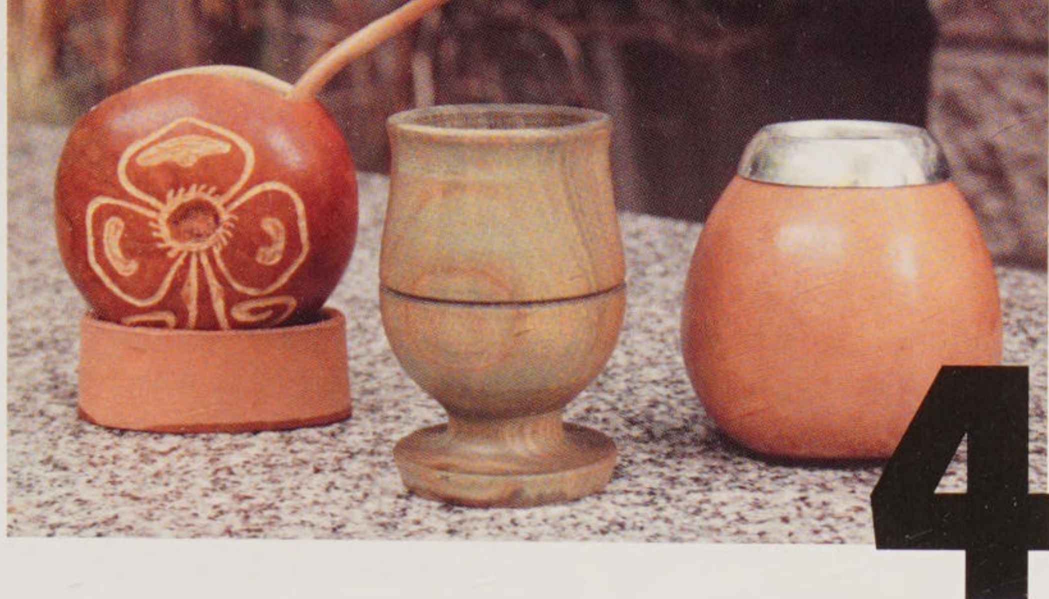
Para finalizar, se envasa la yerba en forma manual, en las empresas pequeñas, y con máquinas en las empresas grandes.



Fuente: www.yerbamateargentina.org.ar


ZiTRO
YERBA MATE
elaborada con palo
Contenido
Neto
500g
INDUSTRIA
ARGENTINA
ATE
palo
un buen mate
on yerba mate
on la mano
avemente
yerba quede
costado
do más vacío del
segundos
mismo costado
inclinada y vierta
No deje que el
la temperatura
stante
mejor mate
STRICON S.A
0) Avellaneda
nos Aires
000272
4020546


000238



4

el mate

Ronca mate madruguero
dentro de la calabaza
me voy sorbiendo mi América
por la bombilla de plata.
Fernán Silva Valdés

MATI

La etimología de la palabra "mate", deriva del vocablo quechua *mati* que quiere decir –vaso o recipiente para beber–. Así se define vulgarmente al fruto de la *legendaria vulgaris*, nombre científico para esta planta de la familia de las cucurbitáceas, rastrera para algunos, trepadora para otros. Se lo denominó *puru* en la cultura Inca. Los guaraníes, en cambio, le decían *caiguá* a ese fruto (caá=yerba; i=agua; guá=recipiente). Para la escuela guaraní la palabra "mate" deriva de la yerba de la mata (de la selva).

A estas etnias debamos, quizás, además del recipiente, el gusto y el arte



por decorarlo. Los incas lo hacían utilizando esquematizaciones geométricas en las que incorporaban figuras animales y humanas, que luego fueron sustituidas por flores, frutas, y demás elementos y paisajes naturales.

Los guaraníes gustaban de atar fibras vegetales a los frutos de la *lagenaria,* consiguiendo lo que aún hoy se conoce como mates lobulares o moldeados. Solían también cubrirlos con fibras y esterillas. Ambas escuelas parecen haber influido en el gaucho, que gusta de reproducir motivos naturales y propios como la doma, la yerra, el fogón, el rancho; y también utilizar cueros y fibras naturales para adornarlo.

YERGUA



La calabaza es el recipiente más utilizado, es el fruto de una planta trepadora *–legendaria Vulgaris* o *Crescentia–* que crece en América del Sur. La zona más propicia es la que se acerca al trópico y se ubica arriba del paralelo veintiocho. Cuando el clima es más cálido la corteza se endurece más, ya que la planta se desarrolla mejor. En el Río de la Plata se usa la palabra "mate" para el recipiente que utilizamos para consumir la infusión. Los ejemplares de mayor dimensión se denominan *yeruá* o *yergua*, en la voz guaraní, y *porongo* en la voz quechua. Algunos eran utilizados como botellas, por su gran tamaño, denominados en latín *lagena*.

Aunque originalmente se conocía a este recipiente con el nombre guaraní de *caiguá* –recipiente para el agua de la yerba– hoy en día el nombre "mate" quedó asignado a todos los recipientes con los cuales se consume la yerba mate.

CALABAZA TIPO PERA

El recipiente denominado "pera" o "poro", por su forma parecida al fruto de la pera, es utilizado para mate dulce en el campo. Para curarlo hay que colocar tres cucharaditas de azúcar impalpable dentro del recipiente y agregarle una brasita encendida. Después se llena con yerba usada cubierta de agua caliente (hervida). Repetimos el proceso de yerba usada y agua hervida cinco veces más, finalmente terminamos de curar el mate cebándolo.



CALABAZA TIPO GALLETA

De forma chata, como si fuera una esfera aplastada, y con paredes interiores muy lisas. Suele ser considerado el recipiente por excelencia para bebedores de mate amargo. Adquiere el nombre de "galleta", ya que su forma es similar a la de un pan de campo denominado así.

Necesita tener una base donde apoyarse. Cuando lo consumimos tenemos que sostenerla con las dos manos. Para curar el recipiente de mate amargo, hay que llenar la calabaza con cebadura húmeda usada y volcarle agua caliente (hervida). Se deja reposar por doce horas y luego hay que cambiar la yerba, despegando el hollejo de la calabaza con una cucharita. Se repite este proceso de tres a cuatro veces.



CALABAZA TIPO CAMIONERO

Dentro de esta familia tenemos un mate muy grande en tamaño, denominado en Brasil mate "camionero" o "cimarrón". Esta característica protege al cebador de los derrames involuntarios. Lo hace especialmente propicio para camioneros que no tienen que temer que un pozo o un movimiento imprevisto haga que se les derrame encima la yerba. Este tipo de mate es muy utilizado en el sur de Brasil, donde es típico de la zona. En muchos casos un solo mate es consumido por varias personas, ya que contiene suficiente agua como para compartir.

MATE DE MADERA



Los jesuitas impusieron el uso de estos mates por razones de higiene. Las maderas más utilizadas son algarrobo torneado, naranjo, cinamomo, cocobolo, palo santo, palo de rosa (principalmente en Brasil, deja un aroma a rosas, limón y mandarina), quebracho, roble. Se tiñen, tallan y adornan de diversas maneras.

El gran defecto de los mates construidos con esta madera, es que no podían ser utilizados diariamente porque las paredes del mate se cargaban de humedad y había que dejarlos secar completamente.

Para curarlos debemos untarlos con un tenor graso (manteca, aceite, grasa vacuna), cubrirlos con yerba hasta el borde superior y agregar agua caliente (hervida). Se deja descansar por un término de doce a veinticuatro horas (según la capacidad del mate), luego se cambia la yerba por yerba cebada nueva y se vuelve a agregar agua hervida; este proceso se realiza dos o tres veces. Pasado este tiempo el mate está listo para ser utilizado.

OTROS MATES



A fines del siglo XIX comenzaron a llegar a América mates de porcelana y loza (un barro fino y vidriado), importados de Austria, Alemania y la antigua Checoslovaquia, en donde se ubicaban los principales fabricantes de esos objetos pioneros.

Era un mate pequeño, parecido al poro pero con pie y base cuadrada o redonda. Tenían decoraciones en color y en oro con inscripciones como: amor, amistad, fidelidad, felicidad o dibujos de corazones, flores, paisajes, etc. Tuvieron un período de gran popularidad, siendo especialmente apreciados por las mujeres para beber mate dulce. El más buscado de estos mates era el llamado angelito, por tener un angelito como base que se encargaba de sostener el recipiente.

Los mates modelados tuvieron también su período de gran éxito, compitiendo con los mates de plata. Estos mates se lograban reproduciendo la técnica guaraní de atar los frutos de la *lagenaria* de manera que, al crecer, desarrollaran extrañas configuraciones globulares que luego se adornaban con cintas de plata u oro. Dejaron de usarse debido a la dificultad para higienizarlos.

MATE DE TACUARA

Se obtiene de una gramínea denominada genéricamente caña, numerosa en todo el continente y que exhibe diversos tamaños. La más utilizada es la especie bambú (*gradua angustifolia*), conocida popularmente por su denominación guaraní *tacuapí* o tacuara. Es muy utilizada en el norte de Argentina, Paraguay y sur de Brasil.



MATES DE PLATA



La plata es un material inalterable, después del oro es el metal más dúctil y maleable. El mate de plata surge a finales del siglo XVII y tiene su auge en el siglo XVIII. En esa época llegan al continente, desde Portugal y España, gran cantidad de artesanos que trabajaban la plata. Habían sido traídos por la Iglesia para que confeccionaran o restauraran los escasos objetos religiosos, especialmente los de grande requinte. Aprovechando la abundancia de este metal, los artesanos no tardaron en expandir su clientela confeccionando todo tipo de adornos y utensilios de uso en estas tierras, con la particularidad de recrear el estilo y la grandiosidad de los objetos de culto religioso. Los mates más antiguos son los peruanos ya que, con la llegada de los artesanos desde Portugal, impusieron a pedido de los españoles el uso del mate de plata llamado "perulero". Más tarde, esta técnica se extendió desde Lima a Asunción. En Argentina los mates de plata de la época federal –correspondiente al período del gobierno de Rosas entre 1829 y 1852– tienen características propias. Los había de dos tipos: unos ostentaban en su centro un águila con las alas abiertas, que podía estar rodeada de guirnaldas de laureles, con finos trabajos de cincelados y, en ocasiones, aplicaciones de oro y piedras semipreciosas; el otro tipo es el denominado "pie de cáliz", alto, completamente liso, y con la única decoración de desniveles y círculos concéntricos.





Los mates de cáliz creados por esos años, resultan un claro ejemplo de la presencia litúrgica en los objetos de uso cotidiano: no sólo recrean casi con exactitud los cálices utilizados por la iglesia sino que, además, incorporan símbolos sacros como la Paloma y el Espíritu Santo. Estos cálices tendrán su versión económica a través de réplicas realizadas en metal blanco provenientes de Europa, donde se dedicaban con entusiasmo a producir una serie de artículos cuyo único destino era el creciente mercado de América del Sur.



LAS PARTES DEL MATE

La taza (contenedor de la yerba),
El estípite (el tramo del mate que une la taza con el pie),
El pie (es el apoyo del mate, actúa como sistema de patas o cáliz).

MATE DE ALUMINIO

En su mayoría es un mate de madera (algarrobo o palo santo) recubierto por aluminio.

MATE DE MARFIL

La palabra marfil deriva del árabe *azmal-fil*, que significa hueso de elefante. Fue muy utilizado por los grandes estancieros en lugar del mate de guampa, utilizado por los peones.



MATE DE COCO

Este mate es característico de Brasil y se obtiene del fruto de la Castaña de Pará, cuyo tamaño es más pequeño que el del coco común de los cocoteros.

MATE DE POMELO

En Paraguay es muy común observar mates de pomelo o de toronja (fruto del cidro) y también –excéntricamente– de otros frutos como el ananá, el limón o la naranja.

MATE DE ASTA O HUESO DENOMINADOS "GUAMPA"

Se obtiene a partir de las guampas de los animales vacunos, también denominado chambaos o guámparos. Era utilizado por los gauchos y arrieros con el tapón de madera en la parte más ancha. Muchos cultivan aún hoy la toma del mate en asta vacuna. El inconveniente que tiene este tipo de recipiente es la fina concavidad. También se utiliza como ornamentación tradicionalista. En Paraguay es el recipiente ideal para el tereré (mate frío con agua y hierbas). Los mates de asta o de hueso deben dejarse en detergente veinticuatro horas antes de curarlo con yerba, para sacar la grasitud que produce un sabor desagradable.





5 utensilios

BOMBILLA

De balde te hacés la austera
Y me mosqueás con la silla
Porque te sé, de hace mucho,
Más cosas que la bombilla.

Los aborígenes adoptaron diversas formas para disfrutar de las propiedades de la yerba mate. Primero masticaban las hojas frescas, apenas partidas, y extraían así su líquido expulsando luego sus restos. Este fue un método muy utilizado, principalmente por los guaraníes y los charrúas. Más tarde comenzaron a colocar las hojas dentro de recipientes de calabaza, de donde extraían el líquido filtrando las hojas con los dientes, tarea que no resultaba nada difícil después de practicar varias veces. Al descubrir el tallo leñoso y hueco de la caña, la denominaron *Temimbitehá* o *tacuapí*, voz que encierra dos significados: tacuá –caña hueca– y apí –cuero cabelludo sin pelo o superficie lijada o lisa– resumiendo su significado en el de caña hueca alisada.

Para la elaboración de esta bombilla se tomaba la parte media de la tacuara, entre nudo y nudo, denominada canuto. Se buscaban las que



poseían dimensiones de cinco milímetros de ancho por veinte milímetros de largo. Se mantenía como base el nudo de la parte inferior para impedir que la yerba subiera por el tubo y se hacían agujeros en el nudo para lograr filtrar la infusión. Estas cañitas fueron rebautizadas por los conquistadores, castellanizándose su denominación y asociándolas a una "bomba" (máquina capaz de subir o desplazar agua). Finalmente se utilizó el diminutivo "bombilla", como se conoce hoy en día a todas las variantes.

En Brasil se mantiene la denominación "bomba", y en Paraguay *mombilla* o *mombillape*. Las bombillas, por más que varíen su estilo, estética y diseño, cumplen la primordial función de llevar la infusión desde el mate a la boca. Las más económicas de lata o hierro se denominaron quemadoras, por transmitir el calor. Las hay de mayor calidad como las de alpaca, uno de los materiales más buscados a la hora de regalar una buena bombilla que nos acompañará por un largo tiempo.

Para solucionar el inconveniente de quemarse los labios debido a la utilización de bombillas de metal, se resolvió aplastar gradualmente el extremo superior de la bombilla, anteriormente cilíndrico, para que adoptara una forma similar a la de una ranura, de manera que el agua llegara en

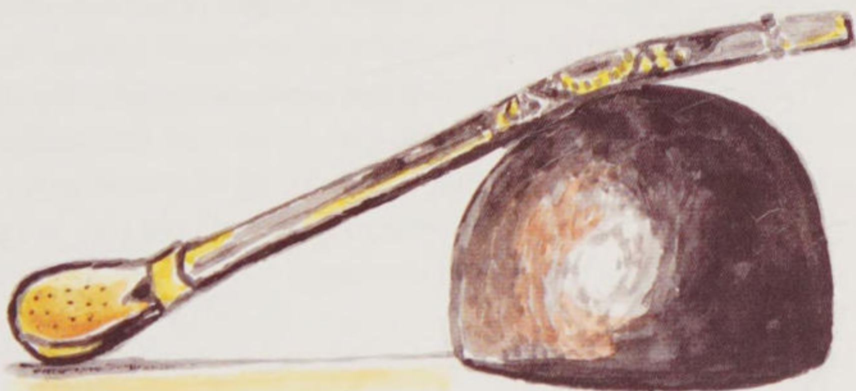
forma de cinta líquida refrigerándola. Esta innovación facilitó también la absorción, ya que los labios adoptaban la forma de la boquilla. En las bombillas de caña este inconveniente no existe: el extremo que se lleva a la boca mantiene su forma y en algunos casos se hace un corte sesgado para que se adapte mejor en la boca. Es interesante destacar la creencia de la gente respecto de la boquilla recubierta de oro. Se pensaba que frenaba la transmisión de enfermedades y tan arraigada fue esta idea que aún hoy se le practica a las bombillas de lata un baño de cromo, que en lo único que recuerda al oro es el color. Este color se impuso como sinónimo de calidad y prestigio, es por ello que actualmente las bombillas de hierro llevan un baño dorado en su boquilla.

El fuste es la parte cilíndrica que une el filtro con el pico. En las bombillas de caña *tacuapí*, el fuste es decorado con trenzas de fibras vegetales, cuero o pinturas. En las de metal, principalmente las de alpaca, se practica la técnica de cincelado o grabado. O bien se incrustan objetos de ornamentación. En Basil se denomina pasador o *botao* de rosa (botón de rosa) a este decorado.

Partes de la bombilla

El aro, que en sus comienzos se utilizó para unir el fuste y pico de la bombilla, hoy se utiliza en bombillas de una misma pieza sólo como decoración.

El filtro o paletilla es el extremo inferior de la bombilla que va sumergido en la infusión. Es el fragmento que más se ha prestado a las experimentaciones, por lo que existen varios tipos de filtro con características que los hacen más adecuados para ciertos mates o ciertos cebadores. Lleva el nombre de coco, colador, apartador, filtro o paletilla.



El coco es la esfera entramada de fibra vegetal, conocido como coco, denominación probablemente derivada de a palabra quechua *kokko* que significa junco, tejido o "trenzado fuerte de junco". Este entramado tenía el cometido de perfeccionar el funcionamiento de la bombilla, evitando que las partículas de yerba penetraran en la caña y terminaran en la boca del bebedor. Se amolda muy bien a las paredes del poro, haciendo muy difícil que se tape. Dependiendo de la zona, los cocos pueden ser de diversas formas, redondos o achatados, y los agujeros pueden ser más o menos finos según el molido de la yerba mate que se utilice. Resulta muy valorado por los bebedores de mate dulce.

El salto evolutivo llegó de la mano del metal para su fabricación. La paletilla surge gracias a la maleabilidad del metal. A diferencia del coco este filtro diferencia dos caras: la que se recuesta sobre la pared del mate sigue siendo esférica o semiesférica, la otra es plana o levemente cóncava. Esto permite utilizar la propia bombilla para las tareas de acomodar la cebadura ya sea ensillar el mate o bostearlo[1], que antes se hacía con la mano. Esta característica lo hace muy apreciado por los bebedores de mate amargo.

La lira, que recuerda al instrumento musical homónimo, es el muelle metálico de la bombilla, recubre al tubo de metal donde están hechos los orificios. En Uruguay se la denomina "bombilla gaucha" o "bombilla patria". Ya se utilizaba a mediados del siglo XIX en Europa para tomar té, mientras que en América, al mismo tiempo, se la prefería para tomar mate. Salvo por este último detalle es una bombilla parecida a las antiguas *tacuapí*.

La bombilla higiénica es muy buscada por sus cualidades de poder separar del fuste, por medio de una rosca, el filtro; que queda dividido en dos partes, permitiendo así una mejor limpieza de la bombilla. Pero su uso constante lleva a que rápidamente se gaste la unión y la rosca debido a la fuerte presión que se ejerce para acomodarla dentro del mate.

Podríamos mencionar otras bombillas con estas características, como por ejemplo: las de vidrio, de una sola pieza y con una base esférica que se descartaba después de su primer uso. También aparecieron las bombillas con pico individual, intercambiable, donde cada cebador lo colocaba en el fuste, cada vez que le pasaban un mate.

[1] Bostearlo: tirar la yerba usada del mate.

En su programa "Lalo Bla Bla" - Radio Mitre - Buenos Aires - Argentina

PAVA

Aunque parezca zoncera,
para el criollo, en rigor,
no hay ninguna agua mejor
que el agua de la caldera

Tuvo sus orígenes como simple jarrito y se la llamaba caldera, nombre que todavía se utiliza en Uruguay y Entre Ríos, en Brasil se denomina *chaleira*, traducido como tetera. A mediados del siglo XIX se cambió jarrito por pava. El nombre proviene del vocablo pampa *pafa*, también se cree que el gaucho relacionó a este recipiente con una pava (animal empollando). En Paraguay se la denomina *itacuguá*, que en guaraní significa recipiente para agua caliente.



En Perú existía la pava hornillo, con una base para colocar brasas, tenía forma globular o cuadrada.

Pava barbacoa, el agua se calentaba con un mechero que funcionaba a querosén o alcohol.

Pava silbadora, en la que el pico indica con un silbato que comenzó el hervor del agua.

Hoy en día se utilizan también pavas eléctricas.





TERMOS

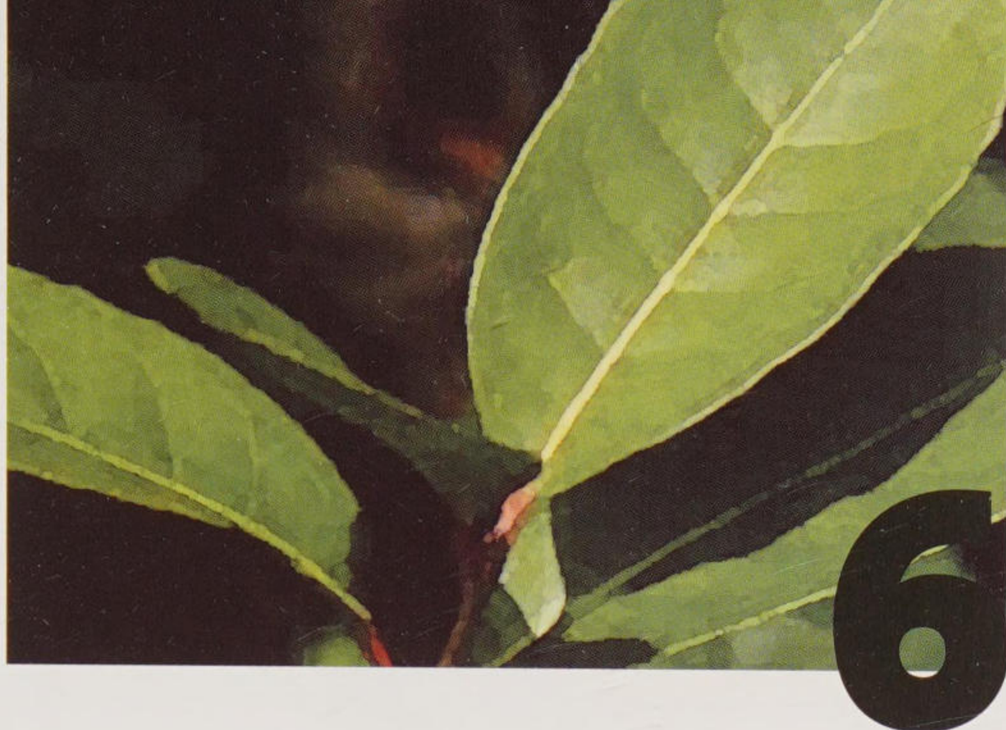
Deriva del Griego *thermos* que significa calor. Recipiente para contener agua caliente y fría. Consta de tres partes: envoltura, tapón y botella. Fue inventado por el químico y físico escocés, Sir James Dewar en 1891.

Partes del termo

Botella: Se la denomina así porque tiene la forma de una botella. Antiguamente era sólo de vidrio, dos capas divididas por un vacío donde se coloca oxígeno líquido. Hoy se utilizan también las botellas de plástico, no tan útiles para mantener el calor, y las botellas de acero inoxidable que mantienen más el calor.

Envoltura: Actualmente se usan tanto el acero inoxidable como el plástico.

Tapón: En sus orígenes el tapón fue ciego, es decir, no poseía ninguna salida para el agua, se impuso el corcho. Luego se implementó un tubo dentro del corcho y más tarde surgieron las tapas sofisticadas con picos o botones vertedores.



6

el ritual del mate

El mate compartido
mide las horas vanas.
Jorge Luis Borges

Generalmente se toma mate entre un grupo de amigos o dentro del núcleo familiar. Puede ser preparado en un mate grande o pequeño. En Argentina se toma mate dentro de la casa o a campo abierto cerca del fogón. En Uruguay se usa el termo y se lleva el mate a la playa, la calle o el ómnibus..

El mate predispone a una determinada distribución física de los tomadores: en rueda. Es una costumbre muy común en los aborígenes y está originada en la necesidad de mantenerse alrededor del fogón para conservar el agua caliente. Una persona, no necesariamente el anfitrión, será el cebador. Hasta que no se deje de beber mate no habrá otro cebador, hay un refrán que dice: "mate que cambia de mano se echa a perder".

El primer mate no es rico, es por ello que se lo debe tomar el cebador, suele parecer grosero para los que no conocen el ritual. El homenaje se hace con el segundo mate que se ofrece a quien se quiere agasajar.

Otro tema a tener en cuenta en la ceremonia del mate, es que no se dice gracias al recibir el mate; "gracias" significa: "no quiero más".



El ritual de tomar mate es muy especial, es un momento de tranquilidad, de descanso, de confraternización; por eso el tomador de mate elige a quién convida y de quién acepta la invitación.

El mate ha sido comparado con la pipa de la paz de los indios norteamericanos, como símbolo de fraternidad por pasar de boca en boca.

Es la única infusión que permite conversar. Por ejemplo: entre un padre y un hijo, cuando queremos hablar de algún tema en particular decimos: vamos a tomar unos mates, así nos aseguramos que la otra persona nos estará escuchando atentamente ya que tendrá su boca ocupada con un rico mate.

REFLEXIONES SOBRE EL MATE[2]

El mate no es una bebida. Bueno, sí. Es un líquido y entra por la boca. Pero no es una bebida. En este país nadie toma mate porque tenga sed. Es más bien una costumbre, como rascarse.

El mate es exactamente lo contrario de la televisión: te hace conversar si estás con alguien, y te hace pensar cuando estás solo.

Cuando llega alguien a tu casa la primera frase es "hola" y la segunda "¿unos mates?".

[2] Por el periodista "Lalo Mir".

Esto pasa en todas las casas. En la de los ricos y en la de los pobres. Pasa entre mujeres charlatanas y chismosas y pasa entre hombres serios o inmaduros. Pasa entre los viejos de un geriátrico y entre los adolescentes, mientras estudian o se drogan.

Es lo único que comparten los padres y los hijos sin discutir ni echarse en cara.

Peronistas y radicales ceban mate sin preguntar. En verano y en invierno.

Es lo único en lo que nos parecemos los buenos y los malos.

La gente pregunta, cuando no hay confianza, "¿Dulce o amargo?". El otro responde: "Como tomes vos".

Los teclados de Argentina tienen las letras llenas de yerba. La yerba es lo único que hay siempre, en todas las casas.

Siempre. Con inflación, con hambre, con cualquiera de nuestras pestes y maldiciones eternas. Y si un día no hay yerba, un vecino tiene y te da. La yerba no se le niega a nadie.

Ninguno de nosotros nos acordamos del día en que tomamos por primera vez un mate solo. Pero debe haber sido un día importante para cada uno. Por adentro hay revoluciones.

El sencillo mate es nada más y nada menos que una demostración de valores...

Es la solidaridad de bancar esos mates lavados porque la charla es buena. La charla, no el mate.

Es el respeto por los tiempos para hablar y escuchar, vos hablas mientras el otro toma, y viceversa.

Es la sinceridad para decir: "¡Basta, cambia la yerba!". Es el compañerismo hecho momento. Es la sensibilidad al agua hirviendo. Es el cariño para preguntar, estúpidamente, "¿está caliente, no?". Es la modestia de quien ceba el mejor mate.

Es la generosidad de dar hasta el final. Es la hospitalidad de la invitación. Es la justicia de uno por uno. Es la obligación de decir "gracias", al menos una vez al día.

Es la actitud ética, franca y leal de encontrarse sin mayores pretensiones que compartir.

Ahora vos sabes: un mate no es sólo un mate...



Cebar significa alimentar, fomentar, mantener algo en funcionamiento y sustento. No basta con cebar, habría que mantenerlo espumoso y rico como el "primer mate" durante toda la cebada. Existen y se utilizan actualmente infinidad de recipientes: madera, loza, porcelana y, aún, plásticos, pero los auténticos

tomadores consideran que el viejo y humilde mate de calabaza es el indicado para disfrutar del sabor de un buen mate.

PASOS PARA CEBAR MATE

Llenado



Primero debemos llenar un mate (cualquier material), con una yerba de calidad, hasta tres cuartas partes, no llegamos a la superficie ya que al cebarlo se inflará la yerba.





Agitar el mate

Tapamos el mate con la palma de la mano, lo damos vuelta –boca abajo– y lo agitamos enérgicamente. Este proceso es fundamental para mezclar bien los componentes de la yerba, principalmente el polvo, que su sabor sea uniforme y no se tape la bombilla. Luego volvemos a la posición inicial, inclinando un poco el mate.

Comenzar el mate

Al dejar la yerba a un costado del mate, nos permite divisar un canal en el cual colocaremos el agua tibia, cuidando de no mojar la yerba seca que quedó en el otro extremo ya que esta nos alimentará los futuros mates. El agua debería estar a cuarenta grados centígrados, en promedio. Si estamos fuera de casa y sólo disponemos del agua caliente del termo, podemos utilizar la tapa que estos traen para enfriar un poco este agua. Dejar reposar unos segundos el agua en el canal y luego colocar la bombilla.







Ensillar el mate

(colocar la bombilla)

Colocamos la bombilla hasta el fondo, acto que se denomina en el campo: "ensillar". Debemos tener en cuenta no mover la bombilla demasiado porque lograríamos taparla. A lo sumo la inclinamos en sentido contrario de donde quedó la yerba seca, es decir para el lado del que va a tomar el mate, con la panza hacia la pared del mate. Ahora sí podemos comenzar a colocar el agua caliente, justo donde está la bombilla. El primer mate lo toma el cebador y el segundo se lo da al invitado especial. Según la tradición.



El agregado de agua caliente

El agua para esta infusión debería consumirse entre los setenta y ochenta grados, dependiendo del gusto de cada uno. Esta temperatura es la ideal, si de temas de salud hablamos. Pero hay que ser realista y ver que nuestra cultura nos lleva a cebar con agua más caliente. En algunas zonas, principalmente en el sur del país donde las temperaturas promedio son más bajas, se llega casi a hervir el agua. En estos casos es conveniente usar una yerba con más polvo, así no se lavará tan rápido el mate.

En el caso del mate dulce el procedimiento es el mismo, con la diferencia de que se agrega un cuarto de cucharadita de azúcar al cebar cada vez el mate. El azúcar debe colocarse sobre la bombilla o bien en el termo,

esta técnica es la mejor ya que verter el azúcar en forma directa sobre la yerba puede producir un sabor metálico.



SECRETOS PARA DISFRUTAR DE UN BUEN MATE

El Agua

El agua del mate debe estar caliente, entre setenta y ochenta grados centígrados. Al calentar el agua debemos tener la precaución de no dejarla hervir, por lo que se aconseja retirarla del fuego antes de que esto suceda. En consecuencia, si en un descuido se nos pasa el agua y "la pava chifla", tendremos que tirar el agua y volver a poner agua a calentar. Una vez hervida el agua pierde su oxigeno, proceso que hace alterar su sabor, este no cambia si agregamos agua fría. También es posible que, luego de que calentemos el agua y con el objetivo de que nos dure más tiempo caliente, la traspasemos a un recipiente térmico o "termo"; así nos aseguramos que la temperatura de nuestro mate va a estar en su punto justo del principio al fin.



El azúcar

Derivada de la caña de azúcar, rubia, morena o la clásica blanca, es el producto más utilizado para endulzar el mate. Lo ideal es agregarla en el termo y así garantizarnos un sabor constante. También se utiliza miel, o edulcorantes artificiales (estos no son recomendados por el sabor metálico que dejan en la yerba). El que es tomador de mate amargo jamás permi-

tiría que se utilice su mate para tomar mate dulce. Me acuerdo que, cuando era chica, tomé prestado el mate de mi papá para tomar mate con mis amigas, fue la peor elección: él se dio cuenta de que había tomado mate dulce.

Yerba Dulce - Edulcorante Natural

Su nombre científico es *Stevia Rebaudiana Bertoni*, éste último nombre en honor al Dr. Bertoni (botánico suizo) que fue el primero que se interesó en estudiarla y clasificarla (1899) y al químico paraguayo Ovidio Rebaudi, quien en 1900 realiza los primeros estudios del componente dulce de la hoja. Popularmente se la conoce como Yerba dulce, yerba dulce del Paraguay, *kaá heé*, *caá ehé*, *kaá-jeé*, y es un edulcorante natural.

La conservación de la yerba mate

Una vez abierto el paquete de yerba mate, éste debe ser guardado en un recipiente hermético que la proteja de la luz y de la humedad del ambiente, lejos de alimentos y de productos de limpieza con olores fuertes, que pudieran contaminarla.

La mayoría de las marcas poseen envases originales que, por lo general, constituyen una excelente barrera contra la humedad y olores externos. Es importante mantenerla en el recipiente original bien cerrado. La yerba puede llegar a durar un año una vez abierto el envase o bien de dos a tres años en el paquete cerrado.

Mate cebado

El mate "cebado" es la forma más popular, antigua y extendida del consumo de la yerba mate en Sudamérica. Hay distintas maneras de preparar un buen mate. Unos lo prefieren con azúcar, otros amargo, y hay quienes le agregan hojitas, cáscaras de cítricos o raíces de plantas medicinales. Lo sustancial es tomar mate, que de por sí es agradable y beneficioso.





7

otras maneras de consumir la yerba mate

MATE COCIDO

Otra de las variantes para disfrutar de todo el sabor y las propiedades de la yerba mate es el "mate cocido". Se consume principalmente en las ciudades, donde el acelerado trajín diario conspira contra la forma tradicional de su uso, y también fuera de América latina, donde a la yerba mate se la conoce como "té de los jesuitas", "té del Paraguay" o "té americano". Se bebe como el té, mediante el uso de prácticos sachets individuales de papel de filtro o bien calculando una cucharadita de yerba por taza.

En el mercado se pueden conseguir los saquitos para preparar esta infusión pero si se prefiere un método "casero" muy difundido en las zonas



rurales, donde constituye el desayuno obligado, se prepara haciendo hervir yerba mate –molida o canchada– a razón de unos 80 gramos por litro, en un recipiente con agua, acelerándose luego la decantación mediante al agregado de un poco de agua fría y se lo bebe, con o sin leche, y eventual agregado de azúcar.

A mi me gusta como lo hacia mi Abuela cuando íbamos a visitarla a la chacra,[3] aquí va la receta.

Pasos

1. Poner a hervir un litro de agua en un recipiente.
2. En otro recipiente colocar cáscaras de naranja (pelar una naranja y dejar secar la piel). Si podemos, conseguir un carbón encendido y colocarlo junto a dos o tres cucharadas de azúcar, lograr que se derrita bien y se mezcle el azúcar con la naranja. Ahora agregar cuatro o cinco cucharadas de yerba mate. Dejar reposar de dos a tres minutos.
3. Volcar el agua hervida sobre esta mezcla, revolver y dejar reposar nuevamente dos minutitos.
4. Colar la preparación y a disfrutar de este rico y nutritivo mate cocido.

MATE CON LECHE

El mate cocido con leche ha sido una sana costumbre, auspiciada por el Consejo Nacional de Educación asesorado por su cuerpo médico. Las mamás pueden introducir la variante, muy bien aceptada por los niños, de cebarles mate de leche de modo que tomen más leche rica en vitaminas y minerales, que se asocian perfectamente a las virtudes del mate.

[3] Tierra o campo donde se cultiva y cría ganado.

Pasos:

1. Caliente la leche, agregue azúcar a gusto y colóquela en un termo.

2. Prepare un mate como de costumbre pero agregue un poco de coco, como lo hacia mi Mamá; fueron los mejores mates de mi vida...

MATE FRÍO O *TERERÉ* (NOMBRE GUARANÍ)

El mate tuvo que adaptarse también al clima. El *tereré*, o mate frío, nació en nuestro vecino país Paraguay donde es una costumbre muy arraigada en su cultura. También esta forma de consumo se extendió en Brasil y el litoral de Argentina (sobre todo en Misiones y Corrientes), provincias donde las temperaturas en verano también son elevadas.

Esta bebida refrescante se puede preparar con agua o también con jugos de cítricos. Algunos prefieren incorporar a la yerba mate algunas hojitas de hierbas como la menta o el cedrón.

En vez del tradicional "termo" para mantener el agua caliente, en el *tereré* se usa una jarra térmica de boca ancha, que permite agregar hielo y hierbas con facilidad.



Pasos para preparar un buen tereré

1. Cargar tres cubitos de hielo, por única vez, en un recipiente que puede ser de: vidrio, acero inoxidable, guampa o tacuara (caña). Luego colocar yerba del tipo canchada –sin triturar– para evitar que se tape la bombilla.

2. Preparar una jarra con agua que puede llevar hierbas, como es típico en el Paraguay. Si preferimos utilizar jugos, lo ideal es que sean naturales, de frutas cítricas como: limón, naranja, mandarina o pomelo, o bien artificiales si no disponemos de frutas. En ambos casos agregar hielo en la jarra a gusto.

3. Cebar lentamente.

4. Después de la tercera o cuarta cebada la yerba se enfría y ya se empieza a sentir la sensación refrescante.



YERBA MATE CON NARANJA

En primera instancia, debes preparar el mate de la manera tradicional. Coloca la yerba en el recipiente, completando su capacidad hasta 3/4 partes de su totalidad. Tapar la boca del mate y sacudirlo suavemente para eliminar el polvillo. A continuación, poner a calentar el agua y a medida que va tomando temperatura cebar dos o tres mates. Ya para ese entonces, tienes que haber agregado la piel de las naranjas. La cantidad dependerá de cuán saborizado lo quieras. También puedes agregar un poco de azúcar para que sea más dulce. Ya cuando tengas el agua a la temperatura idónea de entre setenta y dos y ochenta grados centígrados, no tendrás más que disfrutar de esos sabrosos mates con naranja.

YERBA MATE CON LIMÓN

Preparar el mate de la manera tradicional, colocando la yerba en el recipiente hasta completar 3/4 partes de su totalidad y sacudiendo suavemente, tapando la parte superior, para eliminar el exceso de polvillo. A continuación agrega las cáscaras de limón (mayor o menor cantidad, según el gusto personal), calentar el agua, mientras se va cebando algunos mates para que no se lave con facilidad ni tenga un sabor muy agresivo en las primeras cebaduras. Añadir un poco de azúcar si se desea el mate más dulce. Luego hau que esperar que el agua cobre la temperatura adecuada de entre setenta y dos y ochenta grados centígrados. Ya estará lista esta receta de yerba mate con limón, tan deliciosa para disfrutar el tradicional mate de una manera más frutal.



YERBA MATE CON AGUARDIENTE

Preparar el mate de manera tradicional, ya que hasta este punto la receta coincide. Completar el recipiente del mate hasta sus 3/4 partes de capacidad, procediendo a eliminar el exceso de polvo tapando su boca y batiéndolo con suavidad. Luego, con la yerba aún seca, añades un poco del aguardiente para que se humedezca. Mientras tanto, debes ir calentan-

do el agua. Ceba algún que otro mate antes de que alcance su temperatura ideal para evitar el exceso de agresividad en los primeros mates. Luego, cuando el agua esté a punto, ceba normalmente. No olvides de ir rectificando con un poco de aguardiente a medida que va avanzando la cebadura. Si fuera de tu agrado, incorpora también un poco de azúcar con el transcurso de la ronda.

MATE CON HIERBAS

Primero dispone la yerba mate en el recipiente y añade las hojas groseramente picadas de salvia, de cedrón y de menta. Sacude suavemente el mate lleno, tapando la parte abierta. Así facilitarás que las hierbas se mezclen con la yerba y, además, podrás eliminar el polvillo acumulado. Luego debes llevar el agua a la temperatura indicada, cebando dos o tres mates antes de que llegue al calor ideal para evitar que tenga un sabor demasiado fuerte al principio y se lave con facilidad posteriormente. Si fuera de tu agrado, añade una cucharadita de azúcar entre cada cebada. Pero seguramente ni será necesario, ya que la frescura adicional que le proporcionarán las hierbas será suficiente para que cobre otro delicioso sabor.

MATE CON POMELO

En primera instancia tomar el pomelo, cortarle la parte superior y proceder a ahuecarlo, cuidando de que quede suficiente espacio como para ser rellenado con la yerba mate, pero también preservando algo de su pulpa. Luego hay que completar hasta la mitad el pomelo con la yerba mate. Comenzar cebando el mate con agua bien caliente, ya que el pomelo se encontrará frío. Agrega algo de azúcar si lo consideras necesario. Puedes cambiar la yerba cuando se "lave" y apretar un poco el pomelo para que suelte sus zumos. Verás lo bien que se complementan el pomelo con la yerba mate, creando una bebida aromatizada y delicada.



PRODUCTOS CON YERBA MATE

Gaseosa con Yerba Mate:

Una de las gaseosas más conocidas en el mercado externo es MATERVA (yerba mate soda). En Argentina la prestigiosa empresa Coca Cola, creo hace unos años una bebida gaseosa a base de extracto de yerba mate, se llamaba NATIVA, pero no tuvo éxito en un mercado donde a la yerba se la reconoce por su sabor amargo muy característico.



Helado de Yerba Mate

Ingredientes

5 tazas de leche

4 cucharadas de yerba mate

gelatina sin sabor una cucharada

5 yemas

200 gr de azúcar

250 gr de crema de leche

Preparación:

Primero preparar el mate cocido con la leche y la yerba mate. Luego colar y agregar la gelatina sin sabor disuelta en leche fría. Batir las yermas de huevo con el azúcar, mezclar lentamente con la preparación anterior. Cocinar a fuego moderado, revolviendo constantemente, evitar que hierva. Dejamos reposar y luego agregar la crema de leche. Por supuesto, batir muy bien.

Coctel de yerba mate

Ingredientes

- 1 litro de mate cocido
- 2 vasos de vermouth seco
- 1/2 vaso de coñac
- 8 cucharadas de azúcar
- 1 vaso de jugo de naranja o limón
- hielo granizado
- limón en rodajas

Preparación:

Filtrar el Mate Cocido y dejarlo enfriar en la heladera.
Una vez frío, batirlo ligeramente con el azúcar.
Mezclar con el vermouth, el coñac, y el jugo de naranja o de limón.
Servirlo con hielo granizado y rodajas de limón.




SALUS
YERBA MATE
ELABORADA
SALUS
YERBA
YERBA MATE ELABORADA
INDUSTRIA ARGENTINA
PESO NETO 500g
YERBA
SALUS
YERBA MATE ELABORADA
ENV 1987



8 cata de yerba mate

ASPECTO VISUAL

Yerba seca: las hojas deben presentar un aspecto limpio y parejo en su color. Esta debería ser de color verde, con reflejos amarillos, lo que nos da una idea de la calidad de secanza de la yerba. Debe contener equilibrio en su composición (polvo, hojas y palos) para lograr un producto uniforme. Debe estar limpia, sin puntos negros (posible defecto por el mal secado en el "sapecado") esto puede llegar a transmitir un sabor fuerte y amargo a la yerba, notas a quemado. Es importante descartar las yerbas que poseen un color blanquecino en su composición (porque se han triturado los palos que sobraron sobre la malla de clasificación) algo no permitido por el INYM, Instituto Nacional de la Yerba Mate. Esto puede ser muy perjudicial para la yerba, ya que el exceso de palos quita estructura, sabor y persistencia al producto

ASPECTO GUSTATIVO

Después de haber terminado la evaluación de la yerba seca, debemos degustar el mate y evaluarlo organolépticamente.

En las papilas gustativas, ubicadas en la punta de la lengua, percibimos la sensación dulce, en el medio de boca lo salado y ácido, en el final las notas amargas. La yerba de campo presenta notas minerales (tierra colorada), notas dulces que se equilibran con los taninos.

En el caso de la yerba de monte, al ser el suelo más rico en nutrientes posee más estructura y taninos. La nota salvaje aquí está más presente. Es más bien exótica, selvática y muy compleja. Presenta un final de boca amargo y más persistencia que la yerba de campo

ASPECTO OLFATIVO POST CEBADO

Acercar el mate a la nariz, tapando con la mano la zona donde está la bombilla para poder sentir mejor los aromas que nos puede ofrecer la yerba. En la yerba de campo el aroma que se percibe son notas a hierbas secas y minerales.

La yerba de monte, en cambio, huele a tostado, a camino, a madera recién cortada, notas más salvajes y hierba fresca, pasto cortado en algunos casos.

FICHAS DE CATA

ESTABLECIMIENTOS YERBATEROS EN MISIONES

ESTABLECIMIENTO HREÑUK S.A.

En el año 1936 Don Demetrio HREÑUK,[4] hijo de inmigrantes ucranianos, con la activa participación de su esposa Catalina, funda una empresa familiar que se dedicó en los primeros años a la plantación, cosecha y secado de la yerba mate. En el año 1966 adquiere su primer molino e inicia la comercialización de la yerba mate elaborada. Nace así Yerba Mate ROSAMONTE.

Con el pasar de los años, sobre el mismo tronco se constituye la Empresa HREÑUK S.A., que amplió sus actividades de producción, elaboración y comercialización a otros rubros de la actividad económica, agregándose el Té, la Agricultura, la Ganadería, la Forestación y Frigoríficos.

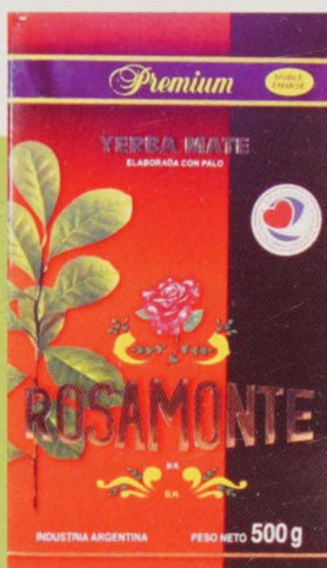
Trabajando con honestidad y comprometidos con la calidad de nuestros productos, en HREÑUK S.A. destinamos desde siempre todos nuestros esfuerzos a satisfacer las necesidades del consumidor, adecuándonos continuamente a las cambiantes demandas de un mercado, tanto nacional como internacional, cada vez más exigente.

[4] Datos obtenidos de la página www.rosamonte.com.ar – Establecimiento Hreñuk S.A.

Sobre la base de estos conceptos: honestidad, óptima calidad, necesidades del consumidor y exigencias del mercado, impulsamos y asentamos nuestro desarrollo y crecimiento en Apóstoles, provincia de Misiones.

HREÑUK S.A.
Provincia: Misiones
Localidad: Apóstoles
Dirección: Lote Agrícola 52
Tel / Fax: (03758) 422220 / 422663
http://www.rosamonte.com.ar/

Rosamonte Premium



FICHA TÉCNICA:

Origen: yerbales del Sur de Misiones
Secanza: sistema barbacuá o catre (método tradicional)
Estacionamiento: natural entre veinte y veinticuatro meses
Características del sabor: sabor suave, secado exclusivamente con el sistema barbacuá.

FICHA DE CATA:
Vista yerba seca: color verde con reflejos amarillos. Molienda bien equilibrada, más polvo y hojas pequeñas.

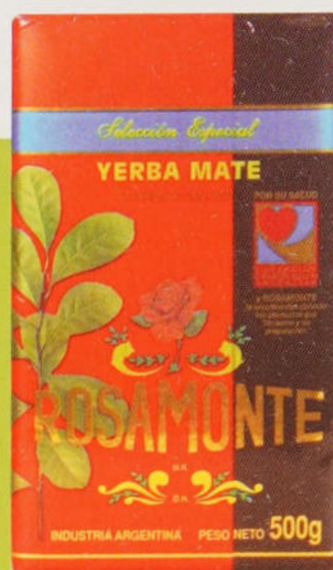
Aroma yerba seca: notas ahumadas, de la secanza barbacuá, notas a polvo, camino de tierra, aporte de minerales. Aparecen notas dulces, típicas de yerbas de campo.

Aroma yerba húmeda: hierba seca, polvo, ahumado por la secanza barbacuá.

Gusto: equilibrado, elegante, taninos ricos, se notan sus largos meses de estacionamiento y su elaboración más artesanal. Ideal para paladares exigentes.

Maridaje: ideal para tomarla sola.

Rosamonte Selección Especial



FICHA TÉCNICA:

Origen: yerbales del sur de Misiones
Secanza: sistema barbacuá
Estacionamiento: natural de dieciocho meses
Características del sabor: suave, se percibe el aroma de la secanza barbacuá

FICHA DE CATA:
Vista yerba seca: color verde con reflejos amarillos. Molienda hojas pequeñas, palos y polvo, bien equilibrada.

Aroma yerba seca: ahumado, secanza barbacuá, notas minerales del suelo, polvo y campo se mezclan con el aroma a madera recién cortada. Aromas complejos surgen del estacionamiento prolongado.

Aroma yerba húmeda: aparecen notas dulces y ahumadas, características de este tipo de yerba.

Gusto: buen cuerpo, envuelve el paladar, persistente, taninos presentes con un amargo final, ideal para bebedores de mate amargo. Se advierten los meses de estacionamiento.

Maridaje: esta yerba es ideal para acompañar sabores salados, panificados con quesos, chipas o el típico "reviro", que no es otra cosa que el almidón de mandioca cocinado con grasa vacuna en una olla negra de hierro, dejando dorar y separa la masa en pequeñas porciones. Este es el típico maridaje regional.

Rosamonte Sabor Suave



FICHA TÉCNICA:

Origen: yerbales del sur de Misiones
Secanza: tradicional
Estacionamiento: natural de doce meses
Características del sabor: suave, elaborada con palo.

FICHA DE CATA:
Vista yerba seca: color verde con reflejos amarillos. Molienda: más palos y hojas grandes que polvo, esto ayuda a su sabor suave.

Aroma yerba seca: camino, polvo "tierra colorada", notas minerales y dulces.

Aroma yerba húmeda: hierba seca, notas dulces "azúcar", minerales del suelo.

Gusto: tiene una entrada dulce, se siente suave en el paladar, pocos taninos, ideal para bebedores con problemas gastrointestinales. Es elegante y tiene buena persistencia en boca.

Maridaje: aconsejo acompañarla con pastelería de esas que hacían nuestras abuelas, con manzana o crema pastelera, un buen pan dulce con muchas frutas disecadas y frutos secos, por supuesto.

Campeche



FICHA TÉCNICA:

Origen: yerbales del sur de Misiones
Secanza: tradicional
Estacionamiento: natural de ocho meses
Características del sabor: elaborada con palo lo que le brinda un sabor suave en boca

FICHA DE CATA:
Vista yerba seca: color verde con reflejos amarillos. Molienda: hojas grandes y palo, más que polvo.

Aroma yerba seca: polvo, camino, tierra colorada seca.

Aroma yerba húmeda: notas minerales y hierba seca.

Gusto: es muy ligera en boca, ideal para grandes bebedores de mate que buscan una yerba con buena relación precio/calidad.

Maridaje: ideal para acompañar sabores dulces, pastelería tradicional.

Rosamonte para Tereré



FICHA TÉCNICA:

Origen: yerbales del sur de Misiones
Secanza: tradicional
Estacionamiento: natural de ocho meses
Características del sabor: molienda tipo canchada (molienda grande para no tapar la bombilla)

FICHA DE CATA:
Vista yerba seca: color verde con reflejos amarillos. Molienda más gruesa que las clásicas Rosamonte, esta yerba está preparada para tomar tereré (mate frío de los Paraguayos).

Aroma yerba seca: polvo, camino, tierra colorada seca, notas minerales.

Aroma yerba húmeda: notas a polvo y minerales. No desprende muchos aromas, ya que se utiliza agua fría para su consumo. Tengamos en cuenta que necesitamos agua a 70°C, como mínimo, para un buen desprendimiento de aromas.

Gusto: fresco, ideal para grandes tomadores de tereré, tanto con hierbas como con jugos naturales, esta yerba acompaña muy bien ambos sabores.

Maridaje: tomarla sola.

ESTABLECIMIENTO GRUPO AMANDA

Nuestra Herencia

Con el devenir del siglo, exactamente en el año 1900, una familia de colonos polacos se instalaba en los confines del país, en la región de las Misiones. Su sueño, como el de tantos otros inmigrantes, fue edificar un futuro y contribuir a la grandeza de su nueva tierra, creciendo con dignidad y en libertad.

El cultivo de la yerba mate fue su gran pasión y el cimiento sobre el cual habría de construirse lo que hoy conforma el GRUPO AMANDA. Desde entonces, cuatro generaciones modelaron su perfil aportando ideas, esfuerzo y conocimientos, preservando en armonía lo artesanal con lo tecnológico, y logrando un crecimiento tan natural como el de sus productos. Hoy, nuestra familia conserva el espíritu que la vio nacer y que fue la base de su desarrollo, compitiendo siempre con las mejores herramientas: amor al trabajo y la convicción de que lo importante no es ser mejores que otros, sino mejores que ayer.[5]



[5] Datos página www.yerbamanda.com.ar – Grupo Amanda

Yerba Mate Amanda
- Tradicional
- Despalada
- Saborizada
- Soluble
- Compuesta
- Bolsín

La Cachuera S.A

Provincia: Misiones
Dirección: Lote N° 280
Localidad: Apóstoles
Oficina comercial: Avda. Rademacher 2653
Posadas – Misiones
Servicio gratuito: 0-800-555-0066
Tel: (03752) 422-077
Fax: /03752) 439-989
e-mail: amanda@grupoamanda.com.ar
http://www.yerbamanda.com.ar



Amanda tradicional

FICHA TÉCNICA:

Origen: yerbales del sur de Misiones
Secanza: tradicional
Estacionamiento: natural
Características del sabor: elaborada con palo

FICHA DE CATA:
Vista yerba seca: color verde con reflejos amarillos. Molienda: hojas grandes, palos y poco polvo.

Aroma yerba seca: polvo, camino “tierra húmeda”. Notas minerales y ahumadas.

Aroma yerba húmeda: hierba fresca, notas dulces.

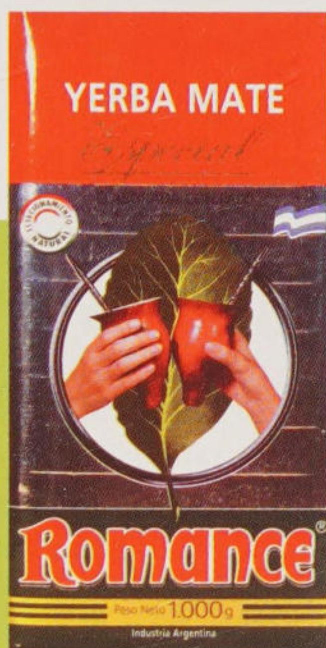
Gusto: entrada dulce y suave, notas minerales presentes en boca. Buen cuerpo y acidez.

Maridaje: ideal para acompañar pastelería tradicional.

ESTABLECIMIENTO AGRÍCOLA INDUSTRIAL GERULA S.A.

Gerula S.A.
Provincia: Misiones
Localidad: San José
Dirección: Lote Agrícola 38 "A"
Tel: (03758) 492047/492192
Fax: (03758) 492191
gerulasa@romance.com.ar

Romance Especial



FICHA TÉCNICA:

Origen: yerbales del sur de Misiones
Secanza: tradicional
Estacionamiento: natural
Características del sabor: elaborada con palo lo que le brinda un sabor suave en boca

FICHA DE CATA:
Vista yerba seca: color verde con reflejos amarillos. Molienda: hojas pequeñas, palos y más polvo.

Aroma yerba seca: hierba seca, polvo, notas minerales del suelo.

Aroma yerba húmeda: hierba seca, notas ahumadas de la secanza.

Gusto: buen cuerpo, envuelve más el paladar, se percibe el ahumado de la secanza barbacuá.

Maridaje: ideal para acompañar sabores dulces, pastelería tradicional.

Romance tradicional

FICHA TÉCNICA:

Origen: yerbatales del sur de Misiones
Secanza: tradicional
Estacionamiento: natural
Características del sabor: elaborada con palo



FICHA DE CATA:
Vista yerba seca: color verde con reflejos amarillos y verdosos. Molienda: equilibrada, hojas grandes y palos, poco polvo.

Aroma yerba seca: hierba seca, polvo, notas minerales del suelo.

Aroma yerba húmeda: hierba seca, notas ahumadas de la secanza.

Gusto: entrada dulce, suave en el paladar, ligera con poco cuerpo. Ideal para grandes tomadores de mate. No produce acidez.

Maridaje: acompaña muy bien los sabores dulces.

Romance sabor suave

FICHA TÉCNICA:

Origen: yerbales del sur de Misiones
Secanza: tradicional
Estacionamiento: natural
Características del sabor: elaborada con palo



FICHA DE CATA:
Vista yerba seca: color verde con reflejos amarillos. Molienda: equilibrada, hojas grandes, palos y poco polvo.

Aroma yerba seca: hierba seca, polvo, notas minerales del suelo.

Aroma yerba húmeda: hierba seca y polvo "camino tierra colorada".

Gusto: entrada suave, pocos taninos, ligera en boca, ideal para bebedores de yerba suave.

Maridaje: acompaña muy bien los sabores dulces.

El Chasqui



FICHA TÉCNICA:

Origen: yerbatales del sur de Misiones
Secanza: tradicional
Estacionamiento: natural
Características del sabor: elaborada con palo

FICHA DE CATA:
Vista yerba seca: color verde con reflejos amarillos y verdosos. Molienda: más palos, hojas pequeñas y poco polvo.

Aroma yerba seca: hierba fresca, polvo y notas minerales de la tierra colorada.

Aroma yerba húmeda: polvo, tierra húmeda y hierba fresca.

Gusto: suave en boca, ligera, poco cuerpo. Ideal para tomadores de sabores suaves.

Maridaje: acompaña muy bien los sabores dulces.

ESTABLECIMIENTO DON GERMÁN S.R.L.

El 19 de noviembre de 1927, con tan sólo 60 días de vida, llegaba a estas tierras un ilustrador visionario: HERMAN WOLENBERG, exiliado de la 2° Guerra Mundial. Se radicó con su familia en Misiones, provincia de pura vida. Este señor en el transcurso de su vida realizó varias tareas, fue exitoso sastre, perfeccionó su talento con el bandoneón con dedicación y respeto.

Su pasión por la yerba mate era inevitable. Una vez contraído matrimonio decide mostrar una particular iniciativa y así crea su primer secadero de yerba mate en el año 1955, en picada Primero de Mayo. Pasados unos años se instaló definitivamente en Picada seca lote 23, donde actualmente seguimos brindando productos de calidad con garantía y esfuerzo.

El trabajo duro, la permanencia y solidez hicieron que Herman Wolenberg, junto con su esposa e hijo, llegaran a alcanzar productos como Yerba Mate "La Sagrada", que lleva como concepto primordial a la mujer que brindó su vida a este proyecto, su esposa, "Doña Yolanda".

En el campo y en la ciudad, el sol al amanecer indica que empieza un nuevo día de obstáculos y desafíos, nace así la idea en Wolengerg de respaldar a quienes quieren ver grande el país y desde, muy temprano, crear el futuro de nuestros hijos, nace así Yerba Mate "Clareando".

Hoy en el ESTABLECIMIENTO "DON GERMÁN S.R.L." seguimos manteniendo intacta la enseñanza de su fundador, porque amamos lo que hacemos, trabajamos día a día para brindarle a Usted un producto de calidad, garantía y tradición familiar.[6]



Establecimiento Don Germán S.R.L.

Provincia: Misiones
Localidad: L.N. Alem
Dirección: Picada Seca – Lote 23
Tel/Fax: (03754) 420-745
E-mail: ventas@dongermansrl.com.ar
www.dongermansrl.com.ar

[6] Datos obtenidos de la página oficia www.dongermansrl.com.ar Establecimiento

La Sagrada



FICHA TÉCNICA:

Origen: yerbales del sur de Misiones
Secanza: tradicional
Estacionamiento: natural
Características del sabor: elaborada con palo

FICHA DE CATA:
Vista yerba seca: color verde con reflejos amarillos. Molienda equilibrada.

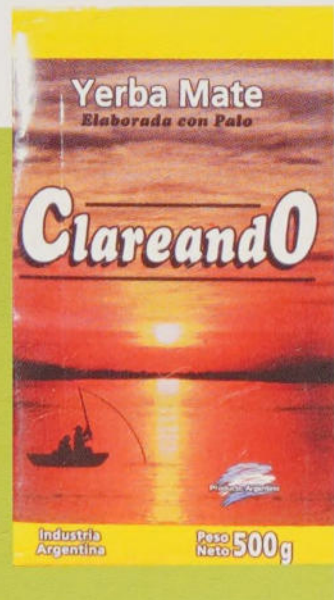
Aroma yerba seca: polvo, hierbas secas y notas dulces "características de las yerbas de campo".

Aroma yerba húmeda: hierba fresca y notas minerales prevalecen.

Gusto: buen cuerpo, equilibrada, taninos marcados, amargo sutil al final del paladar.

Maridaje: acompaña muy bien los sabores salados.

Clareando



FICHA TÉCNICA:

Origen: yerbatales del sur de Misiones
Secanza: tradicional
Estacionamiento: natural
Características del sabor: elaborada con palo

FICHA DE CATA:
Vista yerba seca: color verde con reflejos amarillos. Molienda equilibrada.
Aroma yerba seca: polvo, hierbas secas, notas dulces.

Aroma yerba húmeda: hierba fresca y polvo.

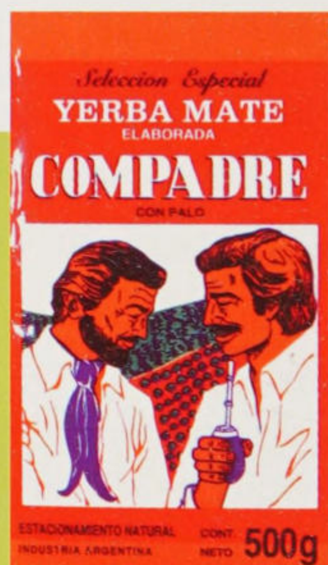
Gusto: taninos suaves, hierba fresca en boca y un leve amargor al final. Especial para bebedores de mate amargo.

Maridaje: acompaña muy bien los sabores salados.

ESTABLECIMIENTO ANTONIO SIUDMA

Antonio Siudma
Provincia: Misiones
Localidad: Cerro Azul
Tel: (03752) 494-032

Compadre



FICHA TÉCNICA:

Origen: yerbatales del sur de Misiones
Secanza: tradicional
Estacionamiento: natural
Características del sabor: elaborada con palo

FICHA DE CATA:
Vista yerba seca: color verde con reflejos amarillos. Molienda hojas grandes, palo y polvo.

Aroma yerba seca: hierba seca y notas dulces.

Aroma yerba húmeda: hierba seca más marcada y las notas dulces continúan.

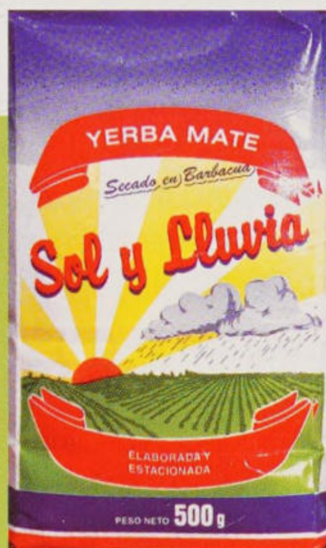
Gusto: suave, taninos equilibrados, amargo sutil en el final.

Maridaje: acompaña muy bien los sabores salados.

ESTABLECIMIENTO SOL Y LLUVIA

Luis Felipe Pawluk
Provincia: Misiones
Localidad: Tres Capones
Dirección: Lote Agrícola Nº 9 fracción B

Sol y Lluvia



FICHA TÉCNICA:

Origen: yerbatales de Misiones
Secanza: tradicional barbacuá
Estacionamiento: natural
Características del sabor: elaborada con palo

FICHA DE CATA:
Vista yerba seca: color verde con reflejos amarillos. Molienda fina.

Aroma yerba seca: polvo, hierba seca y notas dulces.

Aroma yerba húmeda: hierba seca.

Gusto: suave, entrada dulce, ligera en boca.

Maridaje: acompaña bien pastelería tradicional.

Santo Pipó nació con augurios yerbateros. A principios del siglo XX se había retomado la plantación artificial de yerba, pues los yerbatales naturales se encontraban agotados.

Todo comenzó cuando Luciano Leiva accedió a fraccionar su tierra en lotes de 100 hectáreas a fines de 1919. Allí Eugenio Lagier puso en marcha el proyecto para instalar una colonia. Al poco tiempo tomó contacto con el gobierno suizo para informar de la fertilidad de esas tierras pero, además, personalmente escribió a sus compatriotas para interesarlos en la implantación de yerbatales.

El primer contingente vino entusiasmado. En un comienzo fueron suizo-franceses, luego se sumaron suizo-alemanes. Muchos eran jóvenes egresados de la Universidad Técnica de Suiza (E.T.H.), con amplios conocimientos en agricultura. Aquí los pusieron en práctica y pronto levantaron yerbatales de cincuenta a doscientas hectáreas, obteniendo en poco tiempo una alta producción.

Con grandes yerbatales y mejoras técnicas en el proceso de sapecado y secanza, los productores se unieron en una Cooperativa. Fue así, como el 27 de Junio de 1933, en el local del Club de Santo Pipó, se reunieron Eduardo Coster, Juan Girsberger, Juan de Giacomi, Adolfo Mousson, Miguel de Haller, Bernardo Christ y Andres Bugnion para formalizar una asociación que existía desde 1930. Así nació la Cooperativa que se denominó "PRODUCTORES DE YERBA MATE DE SANTO PIPO SOCIEDAD COOPERATIVA LIMITADA", la que tenía como principal objetivo un mejor aprovechamiento de los productos agrícolas.

En aquel momento también se plantearon otros objetivos, como elaborar en común la yerba mate de los asociados, encargarse de su venta, crear o adquirir establecimientos para la industrialización de la yerba, entre otros, los que continúan siendo pilares de la institución.



Durante varios años, la yerba que procesaba la Cooperativa era para proveer a distintas empresas molineras, quienes la empaquetaban y la instalaban con sus respectivas marcas en el mercado. Recién a principios de 1960 se creó la marca Piporé, que comenzó a comercializarse en Argentina y posteriormente en el exterior.[7]

[7] Datos obtenidos de la página www.pipore.com.ar – Establecimiento Sociedades Cooperativa Ltda.

Yerba Mate Santo Pipó
- Tradicional
- Selección Especial
- Yerba mate Piporé envase verde

Sabor suave
- Yerba mate Piporé envase naranja
- Yerba mate MULITA
- Yerba mate SUBLIME

Sociedad Cooperativa Ltda.
Provincia: Misiones
Localidad: Santo Pipó
teléfono / fax: (3752) 490014
Oficina comercial: Florida 142 6° "Q"
Tel: (011) 4326-2295/2691
Capital Federal- Buenos Aires
pipore@arnet.com.ar
www.pipore.com.ar

Piporé tradicional

FICHA TÉCNICA:

Origen: yerbales del centro de la provincia de Misiones
Secanza: tradicional
Estacionamiento: natural
Características del sabor: elaborada con palo



FICHA DE CATA:
Vista yerba seca: color verde con reflejos amarillos. Molienda: gruesa, hojas grandes y palo, casi sin polvo.

Aroma yerba seca: hierba seca.

Aroma yerba húmeda: ahumado, hierba fresca.

Gusto: entrada dulce, hierba fresca en boca, taninos equilibrados, suave.

Maridaje: acompaña bien pastelería tradicional.

NOBLEZA GAUCHA

Es una yerba bien nuestra que representa nuestros valores más positivos. Cuanto más conozcas de nuestra yerba, más podrás DISFRUTAR del mejor mate. La elaboración del sabor genuino de Nobleza Gaucha comienza con el correcto sapecado, una rápida exposición al fuego para preservar el color de las hojas, y su posterior secado y canchado o trituración gruesa. Luego, dichas hojas se estacionan el tiempo necesario en cámaras de maduración, adquiriendo así el característico aroma y color de la auténtica yerba mate.

Nobleza Gaucha, a través de su proceso controlado de molienda equilibrada, obtiene el perfecto equilibrio entre hoja y palo, logrando así un sabor justo y parejo hasta el último mate. Todo este conocimiento y cuidado es la TRADICIÓN que tiene Nobleza Gaucha con tu mate y vos, para vivir buenos momentos.

Molinos Río de la Plata S.A.
Provincia: Misiones
Localidad: San José
Dirección: Av. del Trabajo s/nº
Tel / Fax: 03752 492146
http://www.molinos.com.ar

Nobleza Gaucha Cosecha Seleccionada

FICHA TÉCNICA:

Origen: yerbatales del norte de Misiones
Secanza: tradicional
Estacionamiento: natural de veinticuatro meses
Características del sabor: compleja, equilibrada, muy amalgamada por su largo estacionamiento



FICHA DE CATA:
Vista yerba seca: color verde con reflejos verde claro y amarillo. Molienda uniforme: hojas pequeñas, polvo y palos.

Aroma yerba seca: hierba bien seca, ahumado (por las secanzas barbacuá), notas a madera “aserrín”.

Aroma yerba húmeda: ahumado, notas a hierba seca y dulces.

Gusto: hierba fresca, taninos que secan el paladar, equilibrado, persistente en boca.

Maridaje: sabores salados.

Nobleza Gaucha Molienda Equilibrada

FICHA TÉCNICA:

Origen: yerbales del norte de Misiones
Secanza: tradicional
Estacionamiento: natural
Características del sabor: clásico gusto argentino



FICHA DE CATA:
Vista yerba seca: color verde con reflejos verde claro y amarillo. Molienda uniforme: hojas pequeñas, polvo y palo.

Aroma yerba seca: hierba fresca, “a pasto recién cortado” y notas dulces.

Aroma yerba húmeda: hierba fresca, el aroma a pasto recién cortado está más presente.

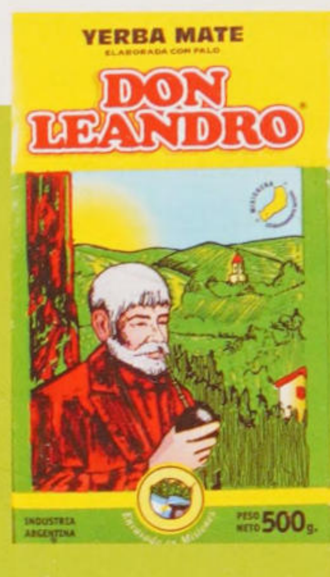
Gusto: nota a hierba fresca, taninos marcados, nota fresca en boca, algo cítrico.

Maridaje: ideal para pastelería con sabores intensos.

EST. YERBATERO DON LEANDRO

Provincia: Misiones
Localidad: Leandro N Alem
Dirección: Rta. Nac. 14 Picada Alemana
Tel / Fax: (03754) 4 20905

Don Leandro



FICHA TÉCNICA:

Origen: yerbatales del centro de Misiones
Secanza: tradicional
Estacionamiento: natural
Características del sabor: clásico gusto argentino

FICHA DE CATA:

Vista yerba seca: color verde con reflejos amarillo. Molienda fina, equilibrada.

Aroma yerba seca: hierba fresca, polvo y notas minerales.

Aroma yerba húmeda: principalmente hierba fresca.

Gusto: nota a hierba fresca, taninos marcados, notas amargas al final del paladar. Ideal para bebedores de mate amargo.

Maridaje: ideal para acompañar sabores salados, chipás y torta frita.

ESTABLECIMIENTO YERBA MATE CBSÉ

NUESTROS VALORES

CBSé es una empresa familiar que se ha creado a partir de la creencia en los valores de la fuerza de trabajo, de la honestidad, la ética, su especial preocupación por brindar productos de optima calidad que cumplan con rigurosas normas de seguridad en todos sus procesos y, por sobre todo, seguir fieles a la creencia de que desde la observación de costumbres y tradiciones de nuestros consumidores podemos seguir innovando.

NUESTRA HISTORIA

CBSé comienza sus actividades en el año 1978 en la localidad de San Francisco, Provincia de Córdoba, cuando los fundadores deciden incorporar a la yerba mate hierbas serranas del tipo dulce y digestivas, introduciendo en el mercado un novedoso producto: la primera Yerba Mate Compuesta.

Esta iniciativa se originó en la observación de las costumbres de los consumidores, sobre todo en el interior del país donde es muy frecuente encontrar quienes gustan de agregar hierbas medicinales y aromáticas al mate. Esta insatisfacción registrada en el mercado motivó la necesidad de responder con un producto a la medida de cada consumidor.

Comenzó siendo una empresa familiar individual, en un garaje de 50 m^2 como fábrica y depósito de producción, para llegar a la actualidad con una Planta Industrial y Administración en Frontera (Santa Fe) de 10.000 m^2. Integrándose a distintas economías regionales con la instalación de una planta de molienda y estacionamiento de yerba mate en la localidad de Santa Ana (Misiones) y con una planta productora de hierbas aromáticas en San Agustín de Valle Fértil.

También incluye un acopio de hierbas en Taninga (Córdoba) y Chepes (La Rioja). Luego de varios años de estudios, pruebas de sabor, y rigurosos controles de calidad, la firma lanza a fines del año 1997 las nuevas yerbas saborizadas atrayendo consumidores y creando un segmento inédito en yerba mate. Hoy sus yerbas saborizadas se comercializan con sabor a naranja, limón, pomelo, café, miel, y endulzada. Recientemente, ha incorporado una yerba compuesta con hierbas de los Andes, además de Silueta y la marca Premium en yerba común.[8]



[8] Datos obtenidos de la página www.yerbacbse.com.ar – Establecimiento Yerba mate CBSé

Yerba Mate CBSé

- Compuestas
- Comunes
- Saborizadas
- Mate Fresco (gaseosa)

Elaborada y Fraccionada por:
Establecimiento Santa Ana S.A.
Provincia: Misiones
Localidad: Santa Ana
Teléfono/ fax: 03752-497000

Centro Atención al Consumidor:
C.C. 77 – (2400) San Francisco (Cba.)
0800-999-2273
E-mail: administración@yerbacbse.com.ar
www.yerbacbse.com.ar

CBSé Hierbas Serranas

FICHA TÉCNICA:

Origen: yerbatales de Misiones
Secanza: tradicional
Estacionamiento: natural
Características del sabor: yerba mate elaborada con palo compuesta: poleo, peperina y menta



FICHA DE CATA:
Vista yerba seca: color verde con reflejos amarillos bien marcados, también se lo da el aporte de hierbas. Molienda fina con palos.

Aroma yerba seca: predomina la menta y la peperina, sobre el aroma de la yerba.

Aroma yerba húmeda: hierbas medicinales.

Gusto: ligera, ideal para tomadores de mate suave, predomina el sabor fresco y medicinal. De la yerba percibimos los taninos y el amargor final.

Maridaje: ideal para tomarla sola, con una cucharadita de miel.

CBSé Energía con Guaraná



FICHA TÉCNICA:

Origen: yerbatales de Misiones
Secanza: tradicional
Estacionamiento: natural
Características del sabor: yerba mate elaborada con palo, compuesta con hierbas y guaraná

FICHA DE CATA:
Vista yerba seca: color verde con reflejos amarillos bien marcados, también se lo da el aporte de hierbas. Molienda fina con palos.

Aroma yerba seca: predomina el aroma a guaraná, hierba seca.

Aroma yerba húmeda: hierbas húmedas y notas frescas de guaraná.

Gusto: ligera, sensación muy refrescante en boca aportada por la guaraná, ideal para tomadores de un mate diferente.

Maridaje: ideal para tomarla sola.

Cachamai

Cachamate clásica

FICHA TÉCNICA:

Origen: yerbales del norte argentino
Secanza: tradicional
Estacionamiento: tradicional
Características del sabor: exquisita mezcla de yerba con hierbas naturales



FICHA DE CATA:
Vista yerba seca: color verde con reflejos amarillos y verdosos. Molienda uniforme.

Aroma yerba seca: bien equilibrado el sabor de la yerba con las hierbas.

Aroma yerba húmeda: bien equilibrado el sabor de la yerba con las hierbas.

Gusto: ligera en boca, poco cuerpo, ideal para bebedores de mate suave. Predomina la yerba sobre las hierbas, las cuales le dan un toque sutil al gusto final.

Maridaje: se puede acompañar con bocaditos salados.

ESTABLECIMIENTO LA TRANQUERA

Al llegar los conquistadores a estas tierras, notaron que los nativos practicaban el ritual de juntarse a beber una infusión a los que los guaraníes llamaban "caiguá". Esta expresión deriva de los vocablos guaraníes "káa" (yerba), "y" (agua) y "gua" (procedencia), lo que se puede traducir en "agua de yerba".[9]

[9] Datos obtenidos de la página oficial www.latranquera.com.ar Establecimiento La Tranquera.

La expresión “mate”, nace del vocablo quechua “matí”, que significa calabaza, recipiente donde se preparaba el mate. El mismo se tomaba a través de una cañita denominada “tacuarí”, en cuyo extremo se colocaba una semilla ahuecada que hacía las veces de filtro.

Por extensión, los conquistadores denominaron de esta manera a la infusión elaborada a partir de la yerba (*ilex paraguariensis*). Estos tenían la creencia de que era una “hierba del demonio” por desconocer su práctica. Sostenían además que era una bebida de haraganes, ya que los nativos dedicaban varias horas por día a este rito.

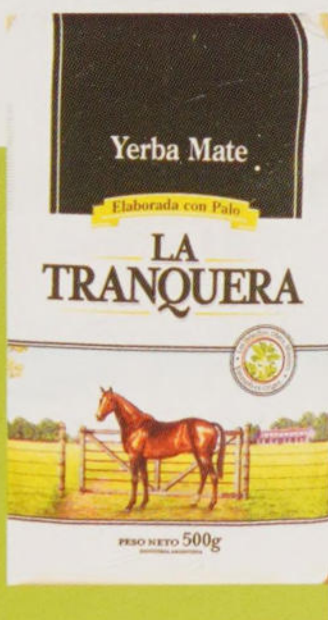
La yerba mate debe su sabor amargo a los taninos de sus hojas, es por esto que hay quienes gustan de endulzarlo un poco, la espuma que se genera al cebar es causa de los glicósidos.

Según al antropólogo Daniel Vidart, el mate es algo más que una bebida. Es una tradición que vence las costumbres aislacionistas del criollo y empareja las clases sociales. A través de los tiempos es el mate quien hizo la rueda de amigos, y no la rueda quien trajo al mate... Y no sólo eso, también es un símbolo para todo aquel que se aleja de su país natal (Argentina, Uruguay, Paraguay y Brasil) y encuentra en el mate una remembranza y un enlace con su tierra.

La Tranquera elaborada con palo

FICHA TÉCNICA:

Origen: yerbales de Los Helechos, Oberá, Misiones
Secanza: tradicional
Estacionamiento: natural
Características del sabor: elaborada con palo



FICHA DE CATA:
Vista yerba seca: color verde con reflejos verde claro. Molienda equilibrada, palos y hojas.

Aroma yerba seca: hierba húmeda, pasto recién cortado, el aroma a helechos hace referencia a la zona de origen “Los helechos”, Oberá, Misiones. Aparecen notas salvajes, que me recuerdan a la selva de Misiones.

Aroma yerba húmeda: hierba seca, humedad, notas a pasto recién cortado, aparece con más persistencia.

Gusto: hierba fresca que invade todo el paladar, pasto cortado que me hace recordar a una nota fresca, los taninos están muy equilibrados. Una nota amarga, aparece en el final de boca.

Maridaje: acompaña muy bien la pastelería con notas cítricas, lemon pie, budines con limón o naranja. Mermeladas cítricas con pan de campo recién horneado, una exquisitez.

MATE ROJO ESTABLECIMIENTO LA MISIÓN

Yerba Mate Rojo
- Rojo Especial
- Rojo Clásica
- Compuesta
- Tereré
- Península
- Rodeo

Molino La Misión
Provincia: Misiones
Localidad: Oberá
Dirección: Asunción 606
Tel: (03755) 422768 /424516
Fax: (03755) 402768
E-mail: molinos_la_mision@arnet.com.ar
http://www.molinoslamision.com.ar

Mate Rojo Selección Especial

FICHA TÉCNICA:

Origen: yerbatales del centro de la provincia de Misiones
Secanza: tradicional barbacuá
Estacionamiento: natural
Características del sabor: tradicional



FICHA DE CATA:
Vista yerba seca: color verde con reflejos amarillos. Molienda fina, polvo, hojas pequeñas y polvo.

Aroma yerba seca: ahumado, por la secanza barbacuá, tierra seca "camino".

Aroma yerba húmeda: ahumado, notas dulces y minerales.

Gusto: entrada suave, taninos equilibrados, buen cuerpo, aparecen las notas ahumadas en boca.

Maridaje: acompaña muy bien, tanto pastelería tradicional como bocaditos salados con queso.

Mate Rojo (paquete azul)

FICHA TÉCNICA:

Origen: yerbales del centro de la provincia de Misiones
Secanza: tradicional
Estacionamiento: natural
Características del sabor: tradicional



FICHA DE CATA:
Vista yerba seca: color verde con reflejos amarillos. Molienda hojas pequeñas, polvo y palos.

Aroma yerba seca: ahumado, por la secanza barbacuá, tierra seca, "camino".

Aroma yerba húmeda: hierba fresca, polvo, camino.

Gusto: buen cuerpo, un poco más amarga que la anterior, taninos levemente marcados.

Maridaje: acompaña muy bien sabores salados.

ESTABLECIMIENTO CRUZ DE MALTA

Yerba Mate Cruz de Malta
- Tradicional
- Premium
- Despalada
- Saborizadas
- Compuestas

Corporacion Gral de Alimentos S.A.
Provincia: Misiones
Localidad : Puerto Esperanza
Dirección : Bulevar 20 de Junio 59
Tel / Fax : 03757 - 48 0168 / 0106 / 0200 / 0211
http://www.cruzdemalta.com.ar/

Cruz de Malta con palo

FICHA TÉCNICA:

Origen: yerbales del norte de Misiones
Secanza: tradicional
Estacionamiento: natural
Características del sabor: elaborada con palo



FICHA DE CATA:
Vista yerba seca: color verde con reflejos verde claro. Molienda equilibrada, buen porcentaje de hojas grandes, pequeñas, polvo y palos.

Aroma yerba seca: nota dulce “azúcar”, hierba bien seca y polvo.

Aroma yerba húmeda: el polvo está más presente, como el camino colorado de Misiones, notas a azúcar derritiéndose.

Gusto: entrada suave, poco cuerpo, ideal para tomadores de mate suave.

Maridaje: sabores dulces, pastelería tradicional.

Cruz de Malta con palo *Blend* Intenso



FICHA TÉCNICA:

Origen: yerbales del norte y sur de Misiones
Secanza: tradicional
Estacionamiento: natural
Características del sabor: Elaboramos nuestra yerba blend intenso a partir de una delicada combinación de yerbas con diferentes notas, logrando un producto de calidad con el sabor intenso y duradero que lo caracteriza. El método utilizado exalta todas las virtudes de la yerba

FICHA DE CATA:
Vista yerba seca: color verde con reflejos amarillos. Molienda con hojas grandes y palos, menos polvo, comparando con la anterior.

Aroma yerba seca: polvo, olor a camino de tierra entrando a las picadas[10], por sus notas minerales.

Aroma yerba húmeda: hierba seca, denota la calidad de la secanza y su estacionamiento, una yerba que sorprende en cada mate. Un producto muy bien logrado.

Gusto: tiene una entrada en el paladar muy intensa, pero equilibrada, muy buen cuerpo, es intensa, seca el paladar por sus buenos taninos, tiene un sutil final amargo; características de las yerbas de calidad.

Maridaje: ideal acompañar con esta yerba una buena pizza con jamón crudo y tomates disecados, queso *brie* y jamón ahumado. Amigos, es una yerba a la que tranquilamente podemos acompañar con una buena picada argentina.

[10] Caminos de tierra "colorada", que se utilizan para entrar a los campos de Misiones.

Cruz de Malta Selección Especial



FICHA TÉCNICA:

Origen: yerbales de Misiones
Secanza: tradicional
Estacionamiento: natural de veinticuatro meses
Características del sabor: veinticuatro meses de maduración natural, un blend cuidadosamente diseñado y la experiencia adquirida en 130 años de trayectoria de Cruz de Malta, determinan las características de este producto excepcional.
El prolongado período de maduración natural permite que se desarrolle progresivamente el auténtico sabor de la yerba mate tradicional expresando todo su potencial.

FICHA DE CATA:
Vista yerba seca: color verde con reflejos amarillos. Molienda equilibrada, buena presencia de polvo, hojas más bien pequeñas y presencia de palo.

Aroma yerba seca: hierba seca, notas dulces, un tostado muy agradable aportada por la secanza barbacuá, aroma a tierra colorada bien seca, notas minerales. Esta yerba expresa muy bien sus veinticuatro meses de secanza, permitiendo amalgamar bien los aromas y logrando un producto de excelente calidad.

Aroma yerba húmeda: hierba seca, notas dulces, minerales y un dejo ahumado.

Gusto: tiene una entrada elegante, equilibrada, envuelve el paladar con sus taninos y sabores están equilibrados, por sus veinticuatro meses de secanza. El dejo ahumado de la secanza barbacuá es el complemento ideal para esta yerba de calidad excepcional.

Maridaje: acompaña muy bien tanto los sabores dulces: pastelitos, churros, facturas bien rellenas, y los sabores salados: panes con queso, torta frita, chipás y todo lo que nos podemos imaginar siguiendo este camino. A disfrutar.

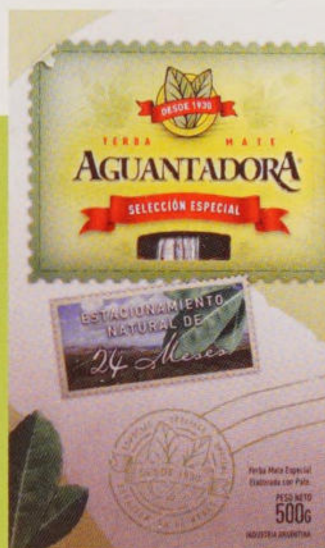
YERBA MATE AGUANTADORA

CALIDAD "En otras épocas... y Siempre" desde 1930 Monte Carlo/ Misiones.

Hoy al igual que hace más de 75 años continuamos produciendo, elaborando y envasando en origen el fruto del trabajo de toda una región. Yerba Mate Aguantadora Selección Especial simboliza la síntesis de una búsqueda permanente de excelencia y calidad en cada uno de nuestros productos.

Cooperativa Agrícola Mixta de Montecarlo Ltda
Provincia: Misiones
Localidad: Montecarlo
teléfono / fax: 03751-480035/480053
http://www.aguantadora.com

Aguantadora Selección Especial



FICHA TÉCNICA:

Origen: yerbales del norte de Misiones
Secanza: tradicional
Estacionamiento: Natural de 24 meses
Características del sabor: Una selección de las mejores materias primas cuidadosamente logradas, con prolongado estacionamiento, sometidas a una molienda especial, con posterior envasado hermético, obteniéndose una yerba mate ideal para consumidores que buscan disfrutar de una experiencia única de sabores y aromas tradicionales.

FICHA DE CATA:
Vista yerba seca: color verde con reflejos amarillos. Molienda (hojas, palos grandes), poco polvo.

Aroma yerba seca: hierba seca, notas dulces, un tostado muy agradable aportado por la secanza barbacuá, aromas más intensos, típicos de la

yerba de monte. Sus veinticuatro meses de secanza logran un producto muy equilibrado.

Aroma yerba húmeda: hierba seca, notas dulces, minerales y un dejo ahumado.

Gusto: buen cuerpo, taninos marcados, el estacionamiento de veinticuatro meses logra un producto de excelente calidad. El dejo ahumado, de la secanza barbacuá, complementa el sabor.

Maridaje: ideal para acompañar productos salados.

COOPERATIVA DE PRODUCTOS YERBATEROS DE JARDÍN AMÉRICA

La Cooperativa de Productores Yerbateros de Jardín América Limitada definió un modelo productivo que sigue dando frutos y generando nuevos y mejores puestos de trabajo. Fundada en 1973 en Colonia Sol de Mayo, agrupa a más de 300 socios pertenecientes a una vasta cuenca productora misionera conformada por Campo Viera, Hipólito Irigoyen, Puerto Leoni, Campo Grande y Colonia Polana, además de los de Jardín América. **Flor de Jardín** es la marca que la cooperativa logró imponer en el mercado.

Cooperativa de Productos Yerbateros de Jardín América
Provincia: Misiones
Localidad: Jardín América
Dirección: Ruta Nac. N° 12 Km 1436 C.P. 3328
Tel/Fax: (03743) 460- 277
E-mail: cooperativa@jamerica.com.ar

Flor de Jardín

FICHA TÉCNICA:

Origen: yerbales del centro de Misiones
Secanza: tradicional
Estacionamiento: natural
Características del sabor: natural



FICHA DE CATA:
Vista yerba seca: color verde con reflejos amarillos. Molienda: hojas grandes, palos y polvo.

Aroma yerba seca: hierba seca y polvo.

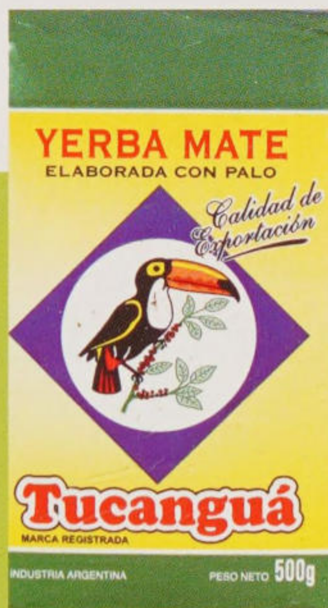
Aroma yerba húmeda: hierba seca.

Gusto: suave, ligera con un amargor al final muy sutil, taninos equilibrados.

Maridaje: ideal para acompañar pastelitos, scones clásicos, pepas de membrillo.

Tucuanguá

Cooperativa Agricola Ltda. Ruiz de Montoya
Provincia: Misiones
Localidad: Ruiz de Montoya
Tel: (03743) 495-030
E-mail: coop_tucangua@prico.com.ar
www.yerbaytetucangua.com.ar



FICHA TÉCNICA:

Origen: yerbales de Misiones
Secanza: tradicional
Estacionamiento: natural
Características del sabor: natural

FICHA DE CATA:
Vista yerba seca: color verde con reflejos amarillos. Molienda fina.

Aroma yerba seca: polvo "camino". Notas dulces.

Aroma yerba húmeda: hierba seca.

Gusto: seca levemente el paladar, amargo al final, buen cuerpo, se percibe el sabor a hierba seca.

Maridaje: ideal para acompañar pastelería tradicional.

MISIÓN NATURAL

Todos los productos de "Misión Natural" son orgánicos, seleccionados y controlados en origen y en cada uno de los procesos de elaboración. Provienen de una tierra cuidada y respetada que sólo puede dar alimentos sanos. Los productos orgánicos certificados conservan su sabor natural.

Phoenician Trading S. A.
Jorge Newbery 2523
Piso 10° Oficina "C" C.P. (1426)
Tel: (011) 4553-9292
Buenos Aires
E-mail: Phoenician_trading@sinectis.com.ar

Misión Natural

FICHA TÉCNICA:

Origen: yerbales de Misiones
Secanza: tradicional
Estacionamiento: natural
Características del sabor: natural



FICHA DE CATA:
Vista yerba seca: color verde con reflejos verdosos. Molienda equilibrada.

Aroma yerba seca: hierba seca.

Aroma yerba húmeda: hierba seca.

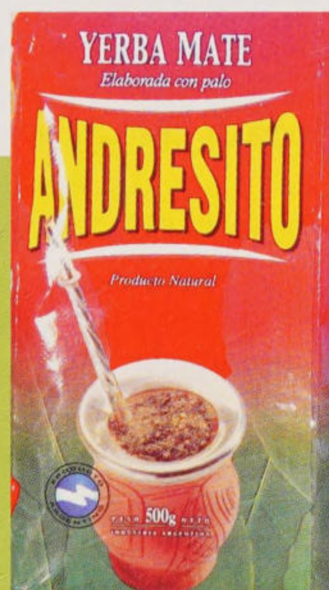
Gusto: taninos marcados, algo amargo al final, hierba fresca.

Maridaje: sabores salados.

ANDRESITO

Cooperativa Yerbatera Andresito Limitada
Provincia: Misiones
Localidad: Andresito
Dirección: Ruta Prov. 25 Zona Industrial
Tel: (03757) 497040
yma@arnet.com.ar

Andresito



FICHA TÉCNICA:

Origen: yerbales del norte de Misiones
Secanza: tradicional
Estacionamiento: natural
Características del sabor: clásico

FICHA DE CATA:
Vista yerba seca: color verde con reflejos amarillos. Molienda gruesa.

Aroma yerba seca: hierba seca, polvo "aroma al camino".

Aroma yerba húmeda: hierba seca, polvo y notas dulces.

Gusto: tiene una entrada suave, ligera, taninos equilibrados.

Maridaje: acompaña muy bien los sabores dulces.

Andresito Suave



FICHA TÉCNICA:

Origen: yerbales del norte de Misiones
Secanza: tradicional
Estacionamiento: natural
Características del sabor: clásico

FICHA DE CATA:
Vista yerba seca: color verde con reflejos amarillos. Molienda equilibrada.

Aroma yerba seca: hierba seca, polvo "aroma al camino".

Aroma yerba húmeda: hierba seca, polvo y notas dulces.

Gusto: tiene una entrada suave, ligero en boca, ideal para bebedores de mates suaves.

Maridaje: acompaña muy bien los sabores dulces.



ESTABLECIMIENTO YERBATEROS EN CORRIENTES:

ESTABLECIMIENTO LAS MARÍAS:

Antes de que Las Marías fuera Las Marías...

La historia de Las Marías comienza en tiempos prehistóricos, cuando los guaraníes dominaban la región y ocupaban estas tierras a las que llamaban Umbú. Los gratos momentos y mates compartidos bajo la generosa sombra de esos árboles habrá, acaso, inspirado el nombre del lugar, al costado del camino con rumbo a la cruz del sur.

Ese camino sería tomado por los jesuitas en su pacífica conquista, se convertiría luego en el Camino Real de los Yerbales y llegaría hasta nuestros días como la Ruta Nacional Nº 14. De la misma forma, la estancia misionera ubicada en Umbú se convirtió con el tiempo en una enorme propiedad ganadera llamada la Vuelta del Ombú, que luego se convertiría en la ciudad de Virasoro y en el Establecimiento Las Marías.

Luego de la guerra del Paraguay, el uruguayo Víctor Navajas, por entonces prominente vecino de la ciudad de Santo Tomé y uno de sus refundadores, compró la estancia Vuelta del Ombú. A su muerte legó esta propiedad a sus siete hijos. En la fracción sur de la Estancia, cerca de dónde los jesuitas tenían la pequeña capilla de Santa María, uno de sus hijos, Adolfo Navajas, bautizó la porción de tierra que heredó con el nombre de Las Marías en 1912, poco antes de morir. Ese mismo año su viuda, Concepción Centeno de Navajas, se mudó a la estancia con sus cuatro hijos decidida a quedarse y a obtener de la tierra una forma de vida, sumándole a la clásica actividad ganadera algunas plantaciones. Desafiando las tradiciones, en 1912, ésta mujer compró dos mil plantas de yerba y las plantó en Las Marías, sin éxito pero quedando en la familia la simiente de aquel intento.

Ese mismo año de 1912, Víctor Elías Navajas Centeno, huérfano a los nueve años, en agradecimiento por unas plantas de citrus que había recibido de regalo el día de su décimo cumpleaños, le escribió a su abuela una carta premonitoria. "...con ella [por su mamá] y los



www.lasmarias.com.ar

peones plantamos con mucho cuidado las plantitas tan lindas y Dios quiera tengamos suerte y prenda[n] todas y nos dejen las hormigas malditas, para algún día verla comiendo frutas de ellas". El inspirado niño, convertido ya en dinámico y brillante hombre, doce años más tarde volvería a desafiar las tradiciones de la región implantando yerbales, con éxito esta vez, y así logró en 1924 las plantaciones de yerba más australes del planeta. Al año siguiente María Silvia Artaza, su joven y hermosa mujer, le daba su primer hijo.

Al compás del empeño e inteligencia notables de aquel hombre, en pocos años las plantaciones se convirtieron en yerba, en mates excelentes. Tiempo más tarde, ante las dificultades de comercializar su mies en bruto, Don Víctor decidió volver a desafiar al sentido común proponiéndose terminar de elaborar, y aún envasar, su yerba en origen. ¿Una industria en el medio de la nada?, ¿Una producción integrada, que consiga controlar la calidad desde la propia germinación de las plantas hasta la misma mesa del consumidor? Taragüi, la prueba viva de que no eran ideas solamente, en poco tiempo disputó en un competitivo mercado y con el transcurso del tiempo se puso a la vanguardia de su categoría.

En lugar de recalar en aguas tranquilas y detenerse a disfrutar el merecido fruto de su acierto, Víctor Navajas Centeno prefirió disfrutar pero no detenerse. En la década de 1940 consolidó su posición, completó su familia con el nacimiento de su cuarto hijo, y asumió con la sociedad el compromiso de "nobleza obliga" compartiendo los beneficios del progreso con los trabajadores que le ayudaban en su empresa. Mucho antes que la ley lo garantizara, Las Marías ofrecía el aguinaldo y las vacaciones pagas a su gente, así como le aseguraba a sus familias una vivienda digna, educación (con la creación de la primera escuela) y salud (con la instalación de un Servicio Médico dentro del establecimiento).

Así, Taragüi se convirtió en una fórmula, con un exitoso equipo de fútbol que era el cuerpo tangible de un espíritu que mezclaba en la polvareda a peones y capataces, patrones y referís, todos en la misma senda, dando origen al Club Taragüi y a la singular comunidad que Las Marías es hoy.



En la década del '40 y del '50, la incorporación de los hijos mayores a la actividad productiva tuvo un efecto multiplicador. El té, que con éxito venía cultivándose en la región misionera, fue

incluido con ímpetu y naturalidad a la producción en todos los niveles. Guiada por la magia que lleva esa bebida, en pocos años Las Marías producía un té calificado con los mejores puntajes a nivel mundial. Las forestaciones iniciadas como obvia respuesta al desafío de aprovechar las zonas bajas no aptas para la yerba y el té, dieron comienzo al desarrollo de una completa industria de la madera. En la provincia de Misiones, natural hermana mayor de nuestra región, también se desarrolló una red de secaderos pensados para aprovechar la generosa yerba implantada en terrenos ganados a la selva.

Coincidiendo con la incorporación de su cuarto hijo a la empresa, en la década de 1960, Don Víctor Navajas decidió retirarse. Tomó la ganadería, actividad originaria del establecimiento, como ocupación y fue desarrollando con el asesoramiento experto del segundo de sus hijos los primeros rudimentos de una ganadería intensiva. Recorría en su Citroen 2 CV sus campos y vigilaba con atención el desempeño de sus continuadores en la dirección de la empresa. En esos años Don Víctor gestó la Fundación Victoria Jean Navajas, focalizada en la educación, ampliando así la pequeña escuela que en 1944 había fundado para los hijos de sus empleados, institucionalizando al aporte que su empresa siempre había hecho a la comunidad. Viajó por el mundo, construyó la capilla del cementerio de Las Marías en un acto de buen gusto propio de él, y, en esa actitud filantrópica, murió a los 64 años en Barcelona, el 10 de Julio de 1967. Las Marías, con más de 80 años de trayectoria en la elaboración de infusiones, es un referente mundial en la innovación del mercado yerbatero y tealero.[11]

Visitas guiadas:

Las Marías abre las puertas a su fascinante mundo. Viajeros curiosos tienen acceso libre y gratuito para conocer paso a paso los procedimientos de cultivo y elaboración de la yerba mate y té. También es posible apreciar el antiguo casco de la estancia, que data de principios del siglo pasado. La rica fauna y la flora del lugar son una atracción en sí mismas.



www.lasmarias.com.ar

Ubicación:

Ruta 14 km 739, Gobernador Virasoro, Corrientes.

[11] Datos de la página www.lasmarias.com.ar - Establecimiento Las Marias.

Accesibilidad:

Terrestre: Por la Ruta 14 desde Santo Tomé 60 km hacia el norte, acceso pavimentado.

Aéreo: Vuelo destino Posadas, desde allí 100 km por rutas 105 y 14.

Salidas de visitas guiadas:

Tour Peatonal:

Las salidas son permanentes, tienen una hora de duración y son gratuitas.

Tour Las Marías:

La última salida del día es a las 16:40 y dura 1:15 hs. Consultar tarifas. Todo lo recaudado es a beneficio de la Fundación Victoria Jean Navajas.

Horarios de Atención

Lunes a domingos de 8:00 a 12:30 y de 13:30 a 18:00 hs.

Fines de semana largo y feriados: Consultar.

Parrilla del Club Taragüi

Almuerzo de martes a domingo, de 10 a 15hs.

Para informes complementarios

Tel. 3756 – 493000

Email: rpublicas@lasmarias.com.ar

Productos:

Yerba Taraguí
- Tradicional
- Cascaritas
- Hierbas
- Mate Listo

Yerba Unión
- Yerba Mate Unión
- Yerba Mate BCP
- Unión Cascaritas

Yerba Mañanita
- Mañanita
- Saborizada

Yerba La Merced
- La Merced
- De Campo
- Barbacuá



- De Monte
- De Monte & Campo

Establecimiento Las Marías
Provincia: Corrientes
Localidad: Gobernador Virasoro
teléfono / fax: 03756 487001/2/3 y 481805/6
http://www.lasmarias.com.ar

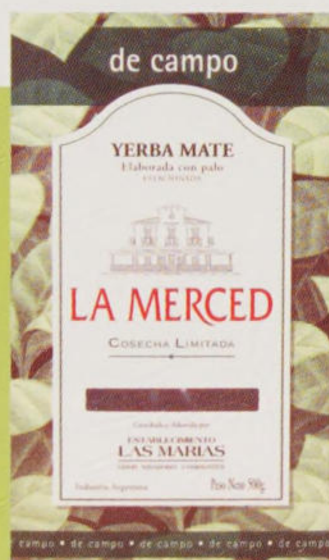
Línea La Merced:

El carácter distintivo de cada yerba mate proviene de las particularidades de los diferentes tipos de suelos, de clima y de procesamientos. Por eso, Las Marías hizo una selección especial de variedades a partir de sus zonas de origen o de sus formas de elaboración. "Campo", "Monte", "Barbacuá" y la nueva mezcla "Campo-Monte" componen una gama de sabores inconfundibles con todas las características de la mejor yerba mate, elaborada por quienes más saben.[12]

La Merced de Campo

FICHA TÉCNICA:

Tipo: de Campo
Origen: plantaciones adaptadas a las praderas del nordeste correntino, en donde el clima es bondadoso y agradable
Secanza: tradicional
Estacionamiento: natural de doce meses
Características del sabor: suave y amigable, de carácter muy particular, por naturaleza pareja y equilibrada



FICHA DE CATA:
Vista yerba seca: molienda fina, equilibrada, más presencia de polvo. Color verde con reflejos verde claro. Bien seca.

[12] Datos obtenidos de los paquetes de la línea La Merced – Establecimiento Las Marias.

Aroma yerba seca: notas dulces, característica de este estilo de yerba, minerales que se mezclan con el polvo de la tierra colorada. Notas a hierba bien seca.

Aroma yerba húmeda: tierra colorada húmeda, después de una tarde de lluviosa, notas minerales: hierro y magnesio. Hierba seca.

Gusto: tiene una entrada dulce en el paladar, es muy equilibrada, ligera, con un amargo al final muy sutil. Taninos muy suaves.

Maridaje: ideal para los tomadores de mate suave, acompaña muy bien a la pastelería tradicional: pastafrola de batata, pastelitos, scones de naranja.

La Merced Campo & Monte



FICHA TÉCNICA:

Tipo: mezcla de campo y monte
Origen: plantaciones adaptadas a las praderas del nordeste correntino y plantaciones ubicadas en zonas de montes del centro de Misiones
Secanza: tradicional
Estacionamiento: natural de más de doce meses
Características del sabor: combina la suavidad de las yerbas de campo con el espíritu vigoroso de las yerbas del monte, dando como resultado un sabor armonioso y amigable, con ligeras notas salvajes.

FICHA DE CATA:
Vista yerba seca: color verde con reflejos verdosos. Molienda equilibrada.

Aroma yerba seca: se mezclan los aromas frescos de la yerba de monte: hierba fresca, notas húmedas. Con las notas secas de la yerba de campo, polvo, hierba seca, notas minerales y dulces.

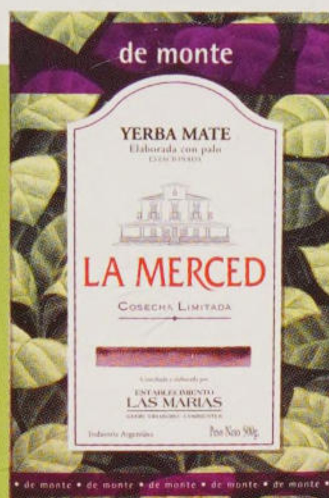
Aroma yerba húmeda: hierba fresca y seca se mezclan en el aroma, notas minerales más marcadas, dulces y selváticas a la vez, tierra colorada.

Gusto: Entrada dulce, más cuerpo en boca y persistencia que la anterior, el

aporte de la yerba de monte realza la estructura en boca de la yerba de campo. Se percibe un amargor en el final de la boca.

Maridaje: podemos combinar esta yerba con pastelería clásica y algunos sabores salados, como ejemplo los típicos "criollos" de Córdoba.

La Merced de Monte



FICHA TÉCNICA:

Tipo: de Monte
Origen: zonas de montes de la selva subtropical, de suelos muy fértiles, abundantes lluvias y elevadas temperaturas
Secanza: tradicional
Estacionamiento: natural de doce meses a quince meses
Características del sabor: vigoroso, con ligeras notas amargas que recuerdan su origen selvático

FICHA DE CATA:
Vista yerba seca: color verde con reflejos verdosos. Molienda pareja, menos polvo que en las anteriores.

Aroma yerba seca: hierba fresca, musgo, helecho, humedad de la selva, algunas notas tostadas de la secanza.

Aroma yerba húmeda: hierba fresca, notas de la vegetación de la selva, tierra húmeda después de la lluvia, notas minerales, principalmente hierro.

Gusto: equilibrado, buen cuerpo, más persistencia, ideal para tomadores de mate amargo. Notas ácidas y saladas, más marcadas que las dos anteriores, el amargor está más presente en el final de boca.

Maridaje: ideal para acompañar comidas saladas (pizza con longaniza, jamón crudo y quesos duros, la típica "chipa o chipá" del norte de nuestro país.

La Merced Barbacuá



FICHA TÉCNICA:

Tipo: Barbacuá
Origen: yerbales del nordeste correntino
Secanza: esta técnica artesanal tipo barbacuá proviene de un ancestral proceso de secado heredado de los indios guaraníes. Consiste en un lento y dedicado proceso en el que las hojas están expuestas al calor del fuego de leña durante todo un día
Estacionamiento: natural de no más de doce meses
Características del sabor: posee una personalidad robusta y un sabor refinadamente ahumado

FICHA DE CATA:
Vista yerba seca: color verde con reflejos amarillos, por la secanza. Molienda equilibrada con presencia de polvo.

Aroma yerba seca: en la primera nariz aparecen las características notas ahumadas de la secanza barbacuá. Hierba seca, minerales, típicas notas de la yerba de campo, de la zona norte de Corrientes, que es la base de esta yerba.

Aroma yerba húmeda: aroma ahumado muy presente por la secanza barbacuá, leña, polvo, tierra colorada por los minerales, notas dulces.

Gusto: notas ahumadas, más presencia de acidez en los costados del paladar. Equilibrado, leve amargor al final.

Maridaje: ideal para acompañar panes saborizados, salmón ahumado con tostadas untadas con queso crema y ciboulette. Pastelería como: lemon pie, tarta de manzanas verdes y scones de limón.

Caá Porá

Yerba buena (el sabor de la selva en tu mate). Es nuestra marca de yerba más joven y llegó para ofrecer un sabor a la vieja usanza, cuando la yerba sólo habitaba en la espesura de los montes y se elaboraba según

antiguas recetas. Con un sabor que combina la suavidad de la yerba de campo, la profundidad salvaje del monte y el final ahumado del secado en *barbacuá*, es una nueva opción para disfrutar de mates como los de antes. Bautizada con un nombre guaraní que significa 'yerba linda', *Caa Porá* sintetiza los más de 80 años de trayectoria de Establecimiento Las Marías, y recupera el espíritu original de la buena yerba mate, ofreciendo un sabor especial mate tras mate.



FICHA TÉCNICA:

Tipo: yerba de Campo y Monte.
Origen: yerba de monte del centro de Misiones y yerba de campo del nordeste correntino
Secanza: posee una secanza tipo barbacuá que proviene del ancestral proceso de secado heredado de los indios guaraníes
Estacionamiento: natural
Características del sabor: es una cuidadosa selección combinando la suavidad de la yerba originaria del campo, la profundidad salvaje de la que proviene del monte y el toque robusto de aquella secada en el tradicional barbacuá

FICHA DE CATA:
Vista yerba seca: color verde con reflejos amarillos, molienda equilibrada, mayor porcentaje de palos y hojas grandes, poca presencia de polvo.

Aroma yerba seca: hierba seca, aroma dulce, minerales. Algunas notas más selváticas.

Aroma yerba húmeda: notas dulces, hierba fresca y seca a la vez.

Gusto: suave, ideal para las personas que tienen problemas gastrointestinales.

Maridaje: con pastelería, a base de cremas, facturas con crema pastelera y membrillo.

Taragüi

Taragüi es la yerba líder en la Argentina y posee una personalidad que la hace única en su tipo. Desde 1924 es cultivada, cosechada y elaborada en origen por auténticos especialistas. Sus diferentes presentaciones permiten disfrutar siempre de todas las características que distinguen a Taragüi.



FICHA TÉCNICA:

Tipo: de campo con palos
Origen: yerba de campo del nordeste correntino
Secanza: tradicional
Estacionamiento: doce meses
Características del sabor: con palo y de sabor intenso y genuino

FICHA DE CATA:
Vista yerba seca: color verde con reflejos amarillos, molienda equilibrada.

Aroma yerba seca: hierba seca, aroma dulces, "azúcar rubia", minerales.

Aroma yerba húmeda: notas dulces, hierba seca.

Gusto: notas a hierba fresca en boca, minerales: principalmente hierro, después de un día de lluvia.

Maridaje: con productos de confitería: tortas, masas, facturas.

Línea Unión

Unión suave: Con todas las características de la auténtica yerba, Unión ofrece un sabor suave y rendidor, parejo desde el primer hasta el "último mate".

Unión relax: Con menor contenido de mateína que las yerbas tradicionales, es la primera opción para disfrutar el sabor de los mates de siempre a cualquier hora del día.

Unión saborizadas: Combina la suavidad de Unión con toda la frescura y el sabor de cascaritas frutales especialmente seleccionadas. A los clásicos sabores Naranja y Limón, su línea incorporó los más novedosos Durazno y Manzana.



Unión Suave

FICHA TÉCNICA:

Tipo: de campo elaborada con palo
Origen: plantaciones del nordeste correntino
Secanza: tradicional
Estacionamiento: doce meses
Características del sabor: sabor suave, con palo, estacionada

FICHA DE CATA:
Vista yerba seca: color verde claro con reflejos amarillos.

Aroma yerba seca: hierba fresca, notas minerales.

Aroma yerba húmeda: notas dulces, hierba seca.

Gusto: notas a hierba fresca, con poca persistencia en boca, ideal para los tomadores de mates dulces.

Maridaje: con productos de pastelería tradicional.

Otros productos:



Mate Listo Taragüi
Una propuesta práctica y novedosa para todos aquellos que quieren darse el gusto de disfrutar el sabor de un buen mate, en cualquier momento y en cualquier lugar.

Mate Listo Taragüi Todo en Uno

En una versión todavía más práctica, económica e innovadora, una nueva opción para disfrutar del mate que contiene, como su nombre lo indica, todo en un mismo producto: termo, mate, yerba, bombilla, azúcar y vasito para entibiar el agua y empezar bien los mates.

ESTABLECIMIENTO COOPERATIVA LIEBIG

Donde la tradición y el trabajo constituyen un proyecto de vida.

Desde fines del siglo XIX, sucesivos contingentes de inmigrantes llegaron hasta la Argentina, este pujante y misterioso país del Sur de América, a buscar aquí la paz y el trabajo que no encontraban en sus países de origen. Entre ellos un nutrido grupo de colonos alemanes que se estableció en el noreste de nuestra Provincia de Corrientes. Desde allí fueron integrados a la región de la provincia vecina de Misiones los inmigrantes ucranianos y polacos que llegaron después. Junto con su capacidad de trabajo y sacrificio, estos pioneros trajeron la cooperativa como forma asociativa para organizarse y mancomunar voluntades.

La experiencia cooperativa vivenciada en su Europa natal, había calado hondo en el corazón de estos inmigrantes que pensaban en el progreso como resultado del esfuerzo compartido y de una riqueza equitativamente distribuida. Así se funda la Cooperativa Agrícola de la Colonia Liebig Ltda. Que hoy ha superado los 80 años de vida cumpliendo así el sueño de aquellos pioneros. La dirección de sus días iniciales estuvo encabezada por su primer Presidente Dn. Walter Orstermann, siendo actualmente presidida por Orlando Alfredo Stvass. Hoy, 140 productores agrícolas organizados conducen esta empresa con cobertura nacional y proyección internacional. Sus productos principales son la yerba mate, la miel, los cereales, la cría de ganado y la forestación.[13]



Productos:
- Yerba Playadito

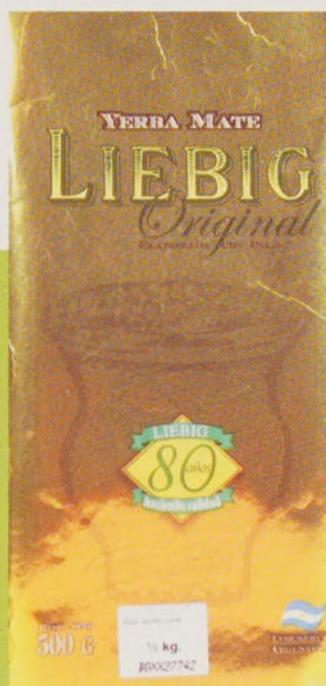
[13] Datos obtenidos de la página www.cooperativaliebig.com.ar - Establecimiento Liebig.

- Yerba Playadito Tereré
- Playadito Hierbas
- Yerba Mate Yemaypé
- Yerba Mate Mbareté
- Yerba Mate Liebig Original

Coop. Agrícola Colonia Liebig
Provincia: Corrientes
teléfono / fax: 03758 422182 / 423254
http://www.cooperativaliebig.com.ar

Liebig Original

Fue concebida con motivo del 80° aniversario de la fundación de la Cooperativa, en honor a sus pioneros. Liebig Original, está elaborada a partir de una selección especial de hoja verde de yerba mate producida en Colonia Liebig, Corrientes, que es secada, estacionada, molida y envasada en el criterio propio de un producto Premium, con el objetivo que el consumidor pueda disfrutar de buenos mates.



FICHA TÉCNICA: YERBA DE CAMPO

Tipo: elaborada con palo
Origen: plantaciones del nordeste correntino
Secanza: tradicional
Estacionamiento: un promedio de quince meses
Características del sabor: sabor original, elaborada con palo y estacionada

FICHA DE CATA:
Vista yerba seca: color verde claro con reflejos amarillos, molienda: hojas grandes, palos y menos polvo en su composición. Un estilo suave.

Aroma yerba seca: polvo, campo, hierba bien seca, notas ahumadas muy sutiles de la secanza.

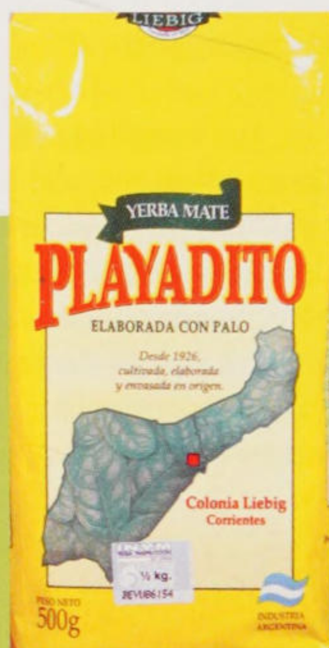
Aroma yerba húmeda: polvo, tierra húmeda, notas minerales.

Gusto: con un sabor uniforme, suave, equilibrado, tiene cuerpo, llena el paladar. Taninos muy equilibrados.

Maridaje: con productos de pastelería tradicional.

Playadito

En su versión tradicional, contiene materia prima proveniente de los cultivos de Colonia Liebig, de primera selección y prolongado estacionamiento. Está considerada óptima para obtener un producto único que permita una infusión.



FICHA TÉCNICA: YERBA DE CAMPO

Tipo: elaborada con palo
Origen: plantaciones del nordeste correntino
Secanza: tradicional
Estacionamiento: un promedio de doce meses
Características del sabor: sabor original, elaborada con palo y estacionada

FICHA DE CATA:
Vista yerba seca: color verde claro con reflejos amarillos, molienda: hojas grandes, palos, poco polvo.

Aroma yerba seca: polvo, hierba fresca.

Aroma yerba húmeda: notas dulces, polvo, hierba fresca.

Gusto: entrada levemente dulce, poca persistencia, sabor suave en boca, con un final levemente amargo, taninos equilibrados.

Maridaje: con productos de pastelería tradicional: pastelitos, facturas, scones.

DON JUSTO

Don Justo fue el apodo que se ganó uno de nuestros mejores hombres por su insistencia en que la yerba fuera "justo, justo como tiene que ser". Siempre recomendaba: "La yerba debe tener el palo justo, ni mucho ni poco. Lo mismo con la hoja y la goma". (Se llama goma al polvo que naturalmente produce la hoja en la molienda. Contribuye a hacer que una buena yerba aguante más).

A sus colaboradores les repetía a menudo: "Recuerden que vamos a los hogares. Nos reciben las familias en ese momento de serenidad que brinda la rueda del mate. Producir yerba es un honor. Hay que hacerlo con cariño, orgullo y con mucha responsabilidad".

Navar S.A.
Provincia: Corrientes
Localidad: Gdor. Virasoro (Ctes.)
Tel: (03756) 481-888
Tel/Fax: (03756) 482-159

Primicia Especial

FICHA TÉCNICA:

Tipo: elaborada con palo
Origen: plantaciones del nordeste correntino
Secanza: tradicional
Estacionamiento: natural de más de catorce meses
Características del sabor: clásico



FICHA DE CATA:
Vista yerba seca: color verde claro con reflejos amarillos. Molienda: muy fina, bastante polvo.

Aroma yerba seca: notas a hierba fresca, polvo, notas minerales.

Aroma yerba húmeda: hierba seca.

Gusto: taninos equilibrados, buen cuerpo, persistente. Notas minerales y hierba bien seca en boca.

Maridaje: con productos salados.

Primicia Tradicional



FICHA TÉCNICA:

Tipo: elaborada con palo
Origen: plantaciones del nordeste correntino
Secanza: tradicional
Estacionamiento: natural de entre doce y catorce meses
Características del sabor: clásico

FICHA DE CATA:
Vista yerba seca: color verde claro con reflejos amarillos. Molienda equilibrada.

Aroma yerba seca: notas a hierba seca, polvo, notas minerales.

Aroma yerba húmeda: hierba seca.

Gusto: suave, ligera, cuerpo medio.

Maridaje: con productos dulces.

Don Justo



FICHA TÉCNICA:

Tipo: elaborada con palo
Origen: plantaciones del nordeste correntino
Secanza: tradicional
Estacionamiento: natural
Características del sabor: clásico

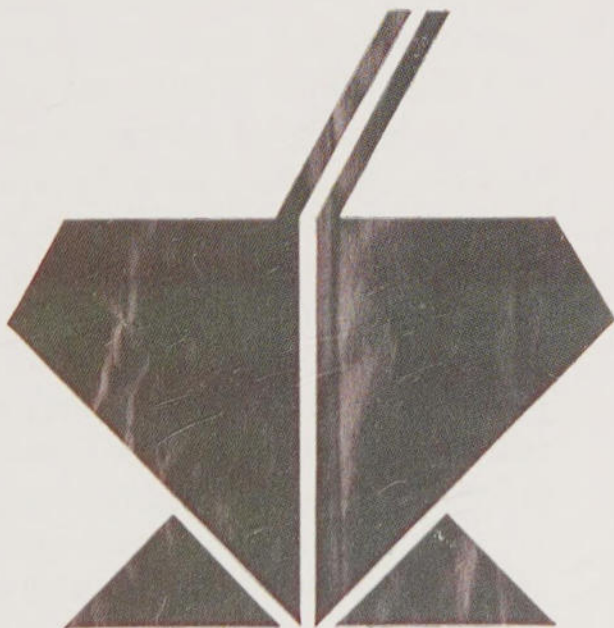
FICHA DE CATA:
Vista yerba seca: color verde claro con reflejos amarillos. Molienda equilibrada.

Aroma yerba seca: polvo, ahumado, hierba seca, notas minerales "tierra colorada".

Aroma yerba húmeda: notas dulces "azúcar rubia", hierba seca.

Gusto: entrada dulce, suave, ligera en boca.

Maridaje: con productos de pastelería tradicional.





9 maridaje

LA GASTRONOMÍA EN LA RUTA DE LA YERBA MATE

El más emblemático sabor argentino ha concretado este año 2008, en lo que se denomina la Ruta de la Yerba Mate, su Concurso Nacional de Gastronomía; enmarcado dentro del proyecto elaborado por la Unión de Turismo Rural de la Facultad de Agronomía de Buenos Aires. Integrado por establecimientos rurales yerbateros y sus agroindustrias, productores, empresas gastronómicas, hoteles, agentes de viajes, restaurantes y otros agentes económicos con oferta de distintos servicios, poseyendo como primordial objetivo vincular pueblos de las provincias de Misiones y Corrientes a través de un recorrido que explica el proceso de elaboración de la yerba mate.

La Ruta de la Yerba Mate es un itinerario turístico basado en la yerba mate a través de las dos provincias yerbateras, Misiones y Corrientes, plantea un recorrido que vincula la actividad productiva de la yerba mate con la historia, cultura, la gente y paisajes de la tierra colorada.

Los visitantes pueden conocer en los establecimientos industriales toda la cadena productiva, desde las plantaciones en chacras, campos, hasta el proceso de cosecha y transformación de la materia prima en el producto final: la yerba mate envasada. Pueden alojarse en estancias, posadas, cabañas, ecolodges y hoteles asociados a la ruta, o en algunos de los antiguos cascos yerbateros o viviendas de productores, donde compartirán momentos inolvidables de la típica vida de la familia rural. A la par,



saborearán exquisitos platos, postres y bebidas preparados y condimentados con yerba mate, y conocerán en museos y otros sitios históricos la epopeya del criollo cultivo, que ha marcado la cultura originaria de la Nación Mbyá Guaraní, dejando sus impronta en la vida de los inmigrantes que se arraigaron en el nordeste argentino. Descubrirán, asimismo, la singularidad genuina del "oro verde", con sus leyendas y tradiciones que identifican a la gente de toda una región.

La Ruta de la Yerba Mate asocia a productores, hoteles, restaurantes, agentes de viaje, artesanos e industriales, que se han comprometido con las normas de calidad establecidas por Asociación Ruta de la Yerba Mate (ARYM). Estas normas garantizan la excelencia de los productos y servicios, estipulan derechos y obligaciones y pretejen a los turistas.

La Asociación fundada el 18 de Junio de 2008, nació como fruto de un proyecto elaborado por el Área de Turismo Rural de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires y fue financiado por el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM). Se hace realidad con el esfuerzo de sus socios fundadores, que llevaron a la práctica este singular proyecto, único en el mundo.

CONCURSO DE GASTRONOMÍA YERBATERA

Según consultoras, un turista gasta alrededor de un 30% en alimentos, 22% en bebidas, 13% en combustible, 6% en vestimenta, 5% en recuerdos y el 8% en tasas o impuestos, por lo que se puede deducir que en gastronomía eroga más que en un hotel... De allí que podamos inferir que la cuestión gastronómica ligada a la yerba mate, similar a los mesones en España, puede redundar en al oferta de un nuevo producto turístico de la República Argentina, y particularmente de toda la provincia de Misiones y el nordeste de Corrientes, con una oferta de paisajes atractivos, actividades, alojamiento, gastronomía, transporte y otros servicios turísticos, integrados.

Durante el año 2008, el concurso gastronómico desarrollado, tuvo como objetivo construir el Menú de la Ruta de la Yerba Mate. Fueron recibidas 85 recetas en las categorías calificadas como plato de entrada, plato principal, postre y bebidas a base de yerba mate sin alcohol y bebida de la infusión con alcohol, de entre ellas un jurado especializado seleccionó 15 recetas, de cada una de las descriptas –tres categorías– en una final que se realizó en vivo.

Lo realmente digno de destacar en la participación de cocineros y chefs de todo el país, en su mayoría jóvenes que presentaron una diversidad de platos y bebidas. Entre ellos merecieron destacarse, el milhojas salado con masa de mate cocido; surubí frito en salsa de yerba mate; postre dulce (triffle misionero) con merengue y crema verde de yerba mate; un trago licuado Oro Verde entre bebidas de yerba mate con alcohol y un licuado refrescantes de palta y yerba mate".

Ganadores por Categoría:

Entradas

Carlos Evert Carlsson – Oberá – Misiones

Receta: "Surubí frito en tempura de yerba mate sobre rostí de batata frita rallada y acompañamiento de ensalada de cebolla colorada y naranja"

Plato principal

Alejandro Rafael Florentín – Formosa, Capital

Receta: "Amanecer Misionero" (Pejerrey ahumado con salsa de yerba mate, guarnición de porotos negros y crocante de almidón de mandioca)

Postre

Tatiana Czajkowski – Posadas, Misiones

Receta: "Triffle Misionero" (Merengue, crema de yerba y mangos)

Bebida sin Alcohol

Diego Horacio San Pedro – Olivos, Buenos Aires

Receta: "Compañía Ideal" (Jugo de naranja, Infusión de Yerba Mate cocido, Ginger Ale, dash de Granadina, Garnish, gajo de naranja y twist de limón)

Bebida con Alcohol

Aldo Walter Benitez – Posadas, Misiones.

Receta: "Trago licuado ORO VERDE" (Ron dorado, licor de yerba, helado de yerba mate, pulpa de durazno)

TRAGO LICUADO ORO VERDE

Ingredientes
60 ml de Ron dorado
35 ml licor de yerba
1 bocha helado de yerba
pulpa de durazno

Nota: presentar en copa Margarita

TARTELETAS CON CREMA DE APIO, YERBA MATE Y JAMÓN COCIDO

Para la masa base de tarteletas
300 gr de harina 0000
1 cucharadita de sal
150 gr de manteca
1 huevo
2 cucharadas de polvo de yerba mate:

Para la crema:
200 gr de queso crema
2 tallos de apio
100 gr de jamón cocido
100 cc de crema de leche
1 sobre de gelatina sin sabor
1/2 pocillo de agua
2 cucharadas de polvo de yerba mate

Para decorar:
30 fetas de jamón cocido
hojas de apio: cantidad necesaria

Preparación:
Masa:
Paso 1: colocar la harina, la sal, la manteca y la infusión de yerba mate en el bol de la procesadora.
Paso 2: procesar todo los ingredientes hasta lograr una preparación granulada. Agregar el huevo.

Paso 3: seguir procesando hasta obtener una masa que se desprenda del bol. Retirarla de la procesadora, pasarla a otro recipiente y dejarla reposar durante 10 minutos en la heladera cubierta con film.

Crema:

Paso 4: colocar el queso crema en la procesadora, agregarle el apio y el lomito cortados en trozos.

Paso 5: procesar todos los ingredientes e incorporar la crema de leche. Seguir procesando hasta obtener una mezcla homogénea.

Paso 6: retirarla de la procesadora y pasarla a un bol.

PASTELERÍA CON Y PARA EL MATE

Seminario del Instituto Argentino de Gastronomía

Budín húmedo de mate y limón



INGREDIENTES			PREPARACION
• Harina 0000	230	gr	Batir los huevos, con la sal y el azúcar hasta que espumen bien.
• Polvo para hornear	7	gr	Infusionar la crema con la yerba procesada y tamizada (polvo de mate),
• Manteca	80	gr	agregar la manteca fundida y reservar a temperatura ambiente.
• Azúcar	240	gr	Agregar el polvo de hornear y el harina, previamente tamizados, al
• Huevo	200	gr	batido de huevos con movimientos envolventes. Por ultimo incorporar la
• Crema de leche	120	cm3	manteca y la crema en forma de hilo.
• Sal fina	0.5	gr	Picar las cáscaras de limón y mezclarlas con el batido.
• Cáscara de limón			Colocar en moldes de terrina y cocinar en un horno a 180º C. Durante
confitada	150	gr	20 minutos
• Yerba mate	35	gr	Desmoldar en frió y porcionar.

Bocaditos de almendra y mate



INGREDIENTES			PREPARACION
			Batir la manteca con el azúcar y el extracto de mate. Agregar las
• Manteca	150	gr	yemas y emulsionar.
• Azúcar impalpable	170	gr	Montar las claras con el azúcar común hasta que estén firmes pero
• Yema de huevo	80	gr	flexibles.
• Clara de huevo	125	gr	Mezclar alternando los secos y las claras al batido de manteca.
• Azúcar	30	gr	Llenar el molde elegido y hornear a 180ºC, durante 10 minutos
• Harina 0000	150	gr	Desmoldar y decorar.
• Harina de almendra	100	gr	
• Esencia de			Extracto
vainilla		c/n	Mezclar el agua con la yerba mate procesada y tamizada.
Extracto de mate			
• Agua	100	cm3	NOTA:
• Yerba mate	60	gr	Decorar con azúcar impalpable y flambear o bañar con jalea neutra decorando con ralladura de cítricos secas.

Libritos y cuadrados hojaldrados



INGREDIENTES			PREPARACION
Amasijo			En un bol o amasadora agregar la harina, la malta, el azúcar, la levadura, el agua, la sal y por último la grasa.
• Harina 0000	1	kg	Mezclar todos los ingredientes hasta que se forme una masa no muy blanda.
• Levadura fresca	30	gr	Dar 5 ó 6 vueltas de sobadora o palote. Tapar con film y dejar reposar por 15 minutos.
• Agua	500	cm3	Dar forma rectangular, luego colocar sobre la masa reposada el empaste y cerrar la misma sin que se escape la margarina. Con sobadora o palote estirar la masa a 1 cm de espesor y dar una vuelta doble, dejar reposar 15 minutos y dar otra vuelta doble.
• Sal fina	25	gr	Luego estirar la masa a 1 cm de espesor y dar forma.
• Azúcar	20	gr	Hornear a 200ºC de 20 a 30 min. de acuerdo al tamaño de las piezas.
• Harina de malta	10	gr	La levadura en pasta se puede reemplazar por 0.015 Kg de levadura deshidratada.
• Primer jugo bovino	50	gr	
Empaste			NOTA
• Margarina hojaldre	250	gr	Se pueden reemplazar las 2 vueltas dobles por 4 vueltas simples.
Opcional			
• Chicharron de cerdo	100	gr	
• Dulce de membrillo		c/n	

Crema de mate y cítricos

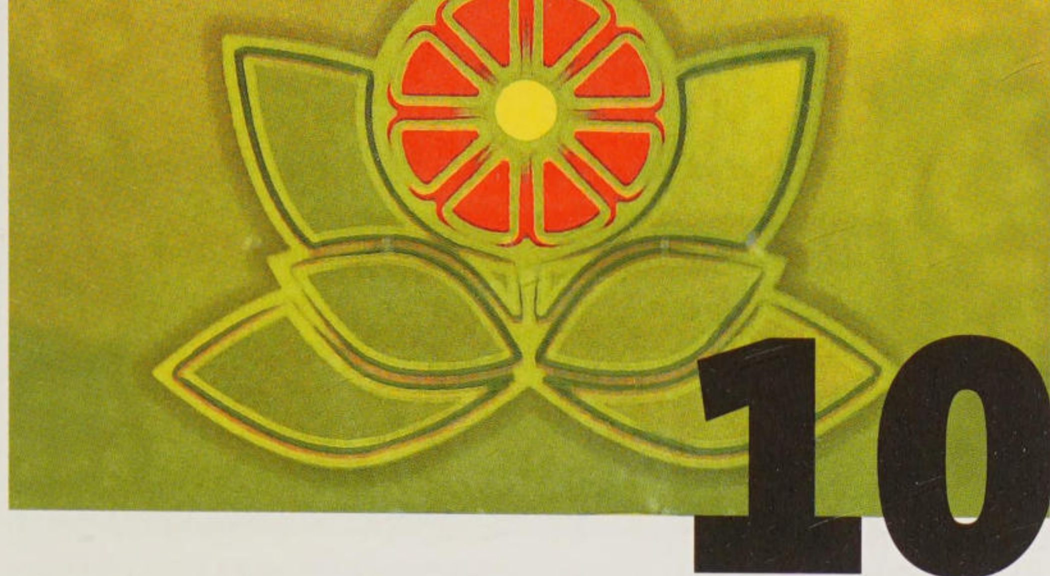


INGREDIENTES			PREPARACION
Crema de mate			Crema de mate:
• Huevo	165	gr	Mezclar en un bol los huevos, el azúcar, el jugo de limón y las ralladuras de cítricos. Agregar la infusión de mate y cocinar a baño Maria hasta alcanzar unos 82º C.
• Ralladura de limón sutil		c/n	Retirar del fuego e incorporar la gelatina sin sabor previamente hidratada con los 30 g de agua. Revolver bien.
• Ralladura de limón		c/n	Verter en recipientes de presentación o en una legumbrera. Enfriar en heladera durante 1 hora aproximadamente.
• Ralladura de pomelo		c/n	
• Gelatina sin sabor	6	gr	Infusión de mate:
• Agua	30	cm3	Calentar el agua a 80º C. Y agregarle la yerba mate, tapar y dejar infusionar por aproximadamente 5 minutos. Colar y reservar la infusión.
• Azúcar	125	gr	
• Jugo de limón	20	cm3	
Infusión de mate			
• Yerba mate	70	gr	
• Agua	350	cm3	

Scons de queso - Cheese scons



INGREDIENTES			PREPARACION
• Harina 0000	550	gr	Procesar la manteca fría, la mostaza en polvo, el polvo de hornear, la sal, la pimienta y la harina hasta formar una arena.
• Polvo para hornear	20	gr	Luego incorporar el huevo, el yogurt, la crema y los quesos hasta formar una masa.
• Mostaza inglesa en polvo	10	cm3	Bajar a la mesada y plegar la masa sobre si misma, estirar de 2 cm.
• Sal fina	15	gr	Cortar discos del tamaño deseado.
• Pimienta blanca molida		c/n	Estibar en placa en mantecada. Pintar con yemas y espolvorear con queso rallado.
• Manteca	125	gr	Cocinar en un horno a 190º C. Por 15 minutos aproximadamente.
• Yogurt natural	70	gr	
• Crema de leche	150	cm3	
• Huevo	55	gr	
• Queso de pasta dura rallado	30	gr	
• Queso tipo cheddart	100	gr	
• Yema de huevo		c/n	
• Queso de pasta dura rallado		c/n	



10 productos de belleza

Para los guaraníes el consumo de la yerba mate tenía también fines medicinales y cosméticos. Lo utilizaban para limpiar la sangre, restaurar el color del pelo, retardar la vejez, combatir la fatiga, controlar el apetito y eliminar el insomnio.

Por sus numerosas propiedades, la yerba mate (*Ilex paraguayensis*), es muy utilizada por la medicina tradicional y no tradicional, como podemos ver en el capítulo dos.

Debido a las propiedades y componente de esta infusión: vitaminas A, C, E, B1, B2 y B compuesta, riboflavina, ácido nicotínico, ácido pantoténico, magnesio, calcio, hierro, sodio, potasio, manganeso, silicón, fosfato, sulfuro, ácido hidroclórico y clorofila, se utilizan extractos líquidos y secos específicos para fines estéticos. Los principios activos extraídos de las hojas son óptimos para incluir en geles y cremas utilizables en tratamientos de belleza por sus nutrientes regenerativos, energizantes, astringentes y exfoliantes.

Además, la yerba mate posee "xanthinas", sustancias tónicas, reafirmantes y estimulantes de la circulación, que la convierten en un principio ideal para incorporar en cremas para masajes. Por su acción antioxidante y lipogénica (disuelve grasas), es altamente recomendable para incluir en tratamientos específicos para celulitis y obesidad localizada. También, al

poseer propiedades antioxidantes, laxantes, digestivas, energizantes, cicatrizantes y astringentes (por sus nutrientes, saponina y taninos), es muy reconstituyente para la piel. Posee principios lipogénicos, termogénicos y reductores, que son ideales para combatir el sobrepeso, la celulitis, y los signos de la edad. Estos activos son las catequinas (estimulantes), las saponinas (antioxidantes), y los taninos (cicatrizantes, astringentes y despigmentantes).

En los spas y centros de cosmética también podemos encontrar tratamientos de renovación (que combinan máscaras de colágeno con masajes, y nutrición con extracto de yerba mate); antioxidantes para piernas y abdomen (en los que luego de un pulido o *peeling* en la zonas, se colocan geles con extracto de yerba mate para detectar toxinas y luego se retiran con cremas de yerba) y, por supuesto, tratamientos anticelulitis (que se sirven de espumas de anticelulitis basadas en extractos de yerba estimuladas con mesoterapia).

PRODUCTOS

Champú con extracto de Yerba Mate

La marca Biferdil, creó un producto a base de yerba mate, contiene sustancias tónicas y estimulantes que protegen el equilibrio del cuero cabelludo. Posee además, sustancias antioxidantes y phytoquímicos: energizantes que estimulan las funciones de la piel favoreciendo el crecimiento de un cabello sano y fuerte. El aporte de sustancias humectantes y minerales propios de la Yerba Mate, le confieren propiedades hidratantes y nutritivas que reestablecen la salud y la belleza del cabello.



Bálsamo con Extracto de Yerba Mate

De propiedades hidratantes y nutritivas el Bálsamo desenreda y acondiciona recuperando la soltura original del cabello, dejándolo suave y con brillo. Contiene en su formulación extracto de Yerba Mate, rico en sustancias tónicas y estimulantes, que protegen las fibras capilares. Posee, además, sustancias antioxidantes y phytoquímicos energizantes, que estimulan las funciones de la piel favoreciendo el crecimiento de un cabello sano y fuerte.

El aporte de sustancias humectantes y minerales propios de la Yerba reestablecen la salud y la belleza del cabello.

Jabón de Cilantro y Yerba Mate

Este jabón posee además de propiedades antioxidantes, el agregado de cilantro fresco que aporta un efecto antibacterial y astringente. Además, la yerba mate contiene "xanthinas", sustancias tónicas, reafirmantes y estimulantes de la circulación, que convierten a este jabón en ideal para masajes. Es altamente recomendable para incluir en tratamientos contra la celulitis y, por sus nutrientes (saponina y taninos), es un reconstituyente de la piel. Pastilla de 100 gs, aproximadamente. www.kcandina.com/kcplatam





11 el mate en otras culturas

BRASIL

Las primeras plantaciones espontáneas de yerba mate se encontraron en la zona del estado de Santa Catalina, en el centro-norte de Río Grande del Sur, en el centro-sur y sudoeste del Estado de Paraná, en el sur del Mato Grosso y otras zonas de Brasil como Minas Gerais y San Pablo.

Antes de la llegada de los conquistadores, las tierras del sur del Brasil estaban pobladas por la macro etnia "tupí-guaraní". Las reducciones jesuitas tuvieron que emigrar a tierras vecinas (actual territorio de Misiones) ya que los bandeirantes habían atacado todos los asentamientos. Recién en el año 1682, cuando las reducciones jesuitas se instalan nuevamente en tierra brasilera, se vuelve a cultivar la yerba mate, siendo el epicentro la actual zona de Santa María.

ERVA-MATE
CHIMARRÃO
REGINA®

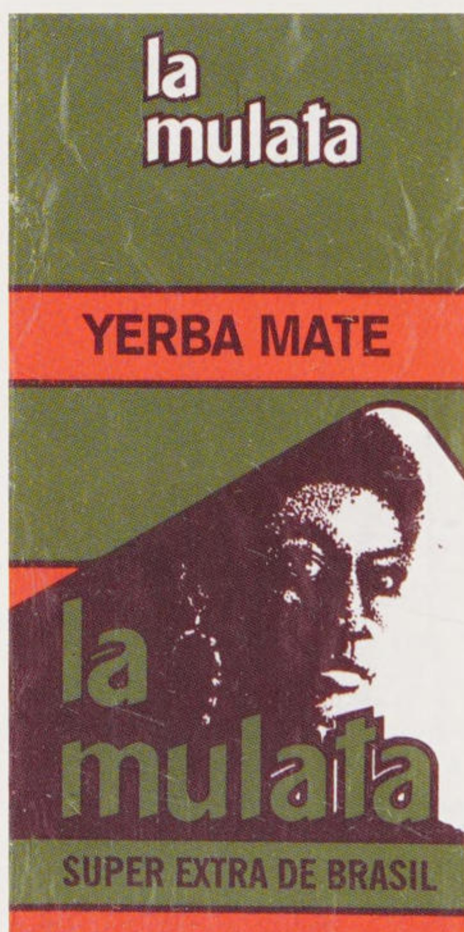
MANEIRA DE PREPARAR UM GOSTOSO CHIMARRÃO COM A ERVA-MATE **REGINA**®

- ✔ Coloque 2/3 a 3/4 de erva-mate **REGINA**® na cuia. Encoste a erva-mate na vertical, firmando com uma colher ou bomba
- ✔ Encha a parte vaga com água morna. Tampe o bocal da bomba com o polegar e introduza-a no fundo da cuia sobre o costado da erva-mate.
- ✔ Para um chimarrão gostoso e saudável use água ± 70ºC



LOTE 20





Actualmente las zonas de más consumo en Brasil son: Paraná, Santa Catarina, Río Grande del Sur y en Mato Grosso (donde se consume mate frío o tereré). En todos estos lugares se utiliza como recipiente el mate de poro –tipo camionero– denominado así por su tamaño. Prevalece el mate amargo, denominado por los brasileros como "cimarrón".

La yerba mate brasilera tiene un proceso de elaboración distinto al nuestro, se seca menos la yerba y posee poco estacionamiento, se la denomina "yerba verde", su molienda es más fina y posee muchos palos. Mercado de consumo tradicional, constituye este país el segundo destino de las exportaciones Argentinas de yerba mate. Detenta el 17% de las exportaciones totales. Y del total enviado, el 99% corresponde a "simplemente canchada". Parte de esta yerba es molida y vendida en el mercado interno brasileño y parte es vendida a Uruguay y Chile. Esta particular situación se debe a que el mercado brasileño consume yerba recién elaborada, sin una pizca de estacionamiento, y el consumidor la aprecia bien verde. De modo que, a medida que la yerba va evolucionando y cambiando de color, al consumidor ya no le interesa comprarla y por tanto es devuelta desde el sector comercial a la industria. Se

la mezcla, entonces, con yerba argentina y la re-exportan hacia destinos que prefieren consumir la yerba más estacionada.[14]



CHILE

Antiguo y tradicional mercado de Argentina, que comparte con Brasil. El consumo de Chile puede ser dividido en dos: la zona centro y norte consume yerba brasileña, es yerba estacionada, sin palos y sin polvo, ahumada. El sur de Chile esta acostumbrado al gusto argentino, consume yerba estacionada con el mismo porcentaje de palos. Con 3.500.000 kilos de importación, tiene el 10% de las exportaciones totales de la Argentina. De este total, parte se exporta molida a granel tal como sucede con Siria.

El consumo en este país está acotado a los estratos más humildes. Es un mercado que paulatinamente va decayendo, siendo el principal desafío (tanto para la Argentina como para el Brasil) detener esta tendencia.[15] El lugar donde más se bebe esta infusión en Chile es en Chiloé, al sur del país, donde se utiliza un mate pequeño de calabaza y se lo endulza con un terrón de azúcar. Aquí se utiliza la yerba estilo argentina, en el norte del país se consume una con menos palos y polvo en la que predominan las hojas. Por supuesto que la tradición lleva a curar el mate con un poco de agua ardiente. También es la costumbre agregar una medida al mate cebado, para calmar el frío de la montaña, dicen los lugareños.

[14] Fascículo: *YERBA MATE, cambios en al producción, no en la actividad.* Autor: Roberto Montechiesi. Diciembre 2008, Posadas, Misiones. Página 41.

[15] Ib., pág. 41.

PARAGUAY



Paraguay es el tercer productor de yerba mate después de Argentina y Brasil. Este producto es muy importante dentro de la economía del país. El hecho de compartir el mate es algo totalmente tradicional dentro de la cultura. El paraguayo es muy afectivo con su familia y por ello se juntan a compartir un asado, con mate y danzas típicas de la zona.

Utilizan para el mate amargo el tipo poro "camionero", guampa o tacuara. Para darle sabor al mate amargo, el azúcar es un elemento muy utilizado en este país. La yerba es muy similar a la nuestra, con respecto al proceso de elaboración, pero sus plantas corresponden a las características de la yerba de monte, lo que genera un sabor más fuerte e intenso en boca, la molienda es más gruesa que la nuestra, y posee más porcentaje de palos lo que ayuda a equilibrar el sabor. Se utiliza mucho el consumo de "mate frío o tereré" durante los días de calor intenso. Hay quienes creen que su uso nació a partir de la guerra que Paraguay libró contra Bolivia, cuando no se podía encender el fuego para calentar el agua por el peligro de ser avistados por los enemigos. En consecuencia comenzaron a consumir la yerba mate fría, con el agregado de algunas hierbas, y pasó a ser la bebida nacional.

PERÚ

El origen del uso de la yerba mate suele situarse en el Perú de hace mil años, tras los descubrimientos de hojas y recipientes para esta bebida en las tumbas pre-colombinas de Ancón, en las proximidades de Lima. De ese lugar y de esa época provienen las palabras que usamos para designar los recipientes y luego, por una traslación semántica, el acto mismo de beber la infusión: *mati*, *puru* y *purungu*, son todas palabras quichuas que con apenas mínimas modificaciones se han integrado, y han permanecido, en nuestro vocabulario.

El esplendor de la yerba mate en este país vino de la mano de las exportaciones realizadas en la época de los jesuitas, desde el territorio del Paraguay, principalmente en mulas, y a precios altísimos. Es también en Perú donde se comenzaron a utilizar los mates de plata, ya que su capital Lima, antiguamente denominada Ciudad de los Reyes, era el epicentro del virreinato del Perú donde, para evangelizar, llegaron personas desde Portugal para dedicarse al tallado de la plata con el único fin de hacer objetos para la iglesia. Más tarde incorporaron a sus creaciones fastuosos mates con detalles labrados, que terminarían exportándose a nuestro país.

SIRIA Y LÍBANO

La distancia geográfica y cultural que separa a la Argentina de los países árabes no fue un impedimento para que la tradición de tomar mate llegara a estas lejanas tierras. Una muestra de ello es el crecimiento de la venta de yerba mate en Siria y el Líbano. Toman el mate como lo toma el porteño: "mates chiquitos con bombillas". La exportación a estos destinos empezó hace mucho tiempo, casi en forma simultánea con la venta local. Siria es el mercado más interesante en la actualidad para la yerba mate, es el segundo destino de exportación, después de Brasil.

Siria:

El mercado sirio es un claro ejemplo de desarrollo comercial, ya que si comparamos lo que compraba Siria hace 20 años con lo que adquiere hoy, el crecimiento es asombroso.



Históricamente Siria requería la yerba ya envasada, mayoritariamente en envases de 1/4 kg. A inicios de la década de 1990, empresarios notaron que si la yerba ingresaba a granel y era envasada en Siria, los impuestos de importación se reubican considerablemente ya que el gobierno sirio buscaba así estimular la contratación de mano de obra local. Es así que para conquistar ese mercado no solamente invirtieron en activos fijos, sino que los sirios otorgaron créditos al importador y éste al comerciante que así pudo obtener mayores márgenes de rentabilidad, pues históricamente el yerbatero era un mercado que trabajaba sólo de contado.

Hoy Siria es el principal mercado de la Argentina de yerba mate molida, que por la conveniencia es enviada a granel y envasada en destino. Siria representa el 57% de las exportaciones totales argentinas, con posibilidades ciertas de crecimiento. Solo que este crecimiento está acotado por el FOB del producto, ya que al ser consumido mayoritariamente por sectores de bajos recursos, es muy sensible a los aumentos de precios.

Como ya sucedió en el pasado, hoy corre el riesgo de ser reemplazada por otras infusiones más económicas y con mayor tradición de consumo, como lo son el té y el café. O peor, se corre el riesgo de tirar por la borda años de inversión de la Argentina en dicho mercado y abrirlo a los otros dos países productores, Brasil y Paraguay.[16]

Líbano:

Es un mercado idéntico a Siria, dónde el consumo empezó con el retorno de los inmigrantes que volvían de la Argentina. Consumen yerba al estilo argentino, mayoritariamente en envases de 1/4 de Kg. prensada. A diferencia de Siria, Líbano importa la yerba ya envasada. Tiene el 2.5% de las exportaciones totales de Argentina.

UNIÓN EUROPEA



Mercado no tradicional iniciado por consumidores "nostálgicos" afincados en ese continente provenientes de Argentina, Brasil, Chile y Uruguay y Paraguay. Sin embargo en la actualidad el consumo se está notando en nativos de los países que componen esa comunidad, y lo consumen de varias formas, como mate, en saquitos, instantáneo, saborizadas, etc. El 4,21% de las exportaciones totales argentinas se dirigen a la UE. Mayor importancia está teniendo la yerba orgánica, cuyas cualidades son muy apreciadas por el consumidor dispuesto a pagar precios diferenciales elevados.[17]

[16] Fascículo: *YERBA MATE, cambios en al producción, no en la actividad*. Autor: Roberto Montechiesi. Diciembre 2008, Posadas, Misiones. Página 41.
[17] Ib., pág. 41.



URUGUAY

País con el mayor índice de consumo per cápita en el mundo, con casi 8 Kgs./persona/año. Importó solo 2.000.000 Kgs. en el año 2007 (con un consumo estimado en 25.000.000 Kgs.) de la Argentina, siendo su principal proveedor Brasil. Participa con el 5,5% de las exportaciones totales argentinas. Del total, 700.000Kgs. es canchada que se procesa y se envasa en Uruguay. Este mercado consume una yerba estacionada, ahumada, con 5% de palos y con un porcentaje de polvo por encima del 22%. El consumo se da en todos los estratos sociales.[18]

Partiendo de que en Uruguay no se produce yerba mate por cuestiones climáticas, es interesante estudiar el comportamiento que tienen con respecto al mate. El uruguayo tiene una costumbre muy particular y arraigada en su cultura: "el mate y el termo", de manera tal que si nos cruzamos por la calle en Buenos Aires con una persona que lleva un mate y un termo, seguramente lo calificaríamos de uruguayo. Aunque esta costumbre, no tan marcada, la tienen los Misioneros, esto lo cuento como anécdota. El mate es más que una simple bebida, el termo pasa a ser un compañero permanente de nuestros vecinos rioplatenses, quienes lo llevan en el colectivo, cuando hacen largas filas por algún motivo, o bien en las oficinas; junto a la casa son los ámbitos más comunes. Lo consumen

[18] Ib., pág. 42.

principalmente en el desayuno y a media tarde. También pasa a ser un "aperitivo" antes de almorzar o cenar, principalmente los domingos, cuando se prepara la comida familiar. Consumen una yerba especial, distinta a la que estamos acostumbrados nosotros, es una mezcla entre la yerba brasilera, la que mantiene más humedad, y la nuestra bien seca. Seguramente en alguno de nuestros viajes a Montevideo, hemos probado algún mate con un matiz uruguayo.

USA, CANADÁ Y MÉXICO

Estos tres países tienen el 2,34% de las exportaciones totales de argentinas. Motorizado principalmente por USA que tiene el 1,97% del total, importa yerba mate en todas sus variedades, tal como la UE. También, como en el mercado europeo, la yerba mate orgánica va ganando espacios importantes.

Este mercado también fue desarrollado por inmigrantes nostálgicos pero, en la actualidad, es importante el porcentaje de americanos que empiezan a consumirla debido a que lo clasifican como "alimento funcional" (aquel que aporta beneficios a la salud).[19]

OTROS MERCADOS



Un 2,24% se exporta a variados mercados como por ejemplo: Rusia, Ucrania, Japón, Corea, Australia, etc. También en estos países, amén de los inmigrantes sudamericanos, el consumo de los nativos graduados se vuelve más importante. Las formas de consumo también son más amplias (en la forma tradicional, en saquitos, saborizada, etc.).

[19] Ib., pág 42.



12
el lenguaje del mate

Ajustar la cebadura:
Acomodar la yerba ya hinchada.

Bostear:
Eliminar parte de la yerba usada (se utiliza la bombilla como cucharita).

Cansar la yerba:
Hacer que la yerba rinda al máximo.

Cebadura:
Yerba que se está usando.

Cimarrón:
Mate amargo.

Colgar el mate:
El cebador decide dejar de hacerlo.

Cortar la cebadura:
Arruinar la yerba con agua hirviendo.

Curar el mate:
Dejarlo preparado para su primer uso.

Ensillado:
Mate preparado y listo para cebar.

Largo:
Mate con muy poca yerba.

Dar vuelta la yerba
Pasar la yerba seca de arriba, hacia abajo.

Mate amargo:
Indiferencia. No esperes nada: Llegas tarde a pretender

Mate dulce:
Amistad. Te recibo con gusto.

Mate con Canela:
Me estás interesando.

Mate con naranja:
Ven a buscarme, quiero que vuelvas.

Mate tapado:
No regreses. Ve a tomar a otro lado.

Mate muy caliente:
Espero tus palabras. Así es mi amor por ti.

Mate espumoso y fragante:
Amor correspondido.

Mate hirviendo:
Odio.

Mate con miel:
Casamiento.

Mates "encimados" o continuos:
Mala voluntad.





Mate cebado por la bombilla:
Antipatía.

Mate frío:
Desprecio.

Mate con cedrón:
Consiento.

Mate con café:
Estuve disgustada contigo. Te perdono.

Mate con toronjil:
Estoy enojada contigo.

Mate con té:
Indiferencia.

Mate con azúcar:
Habla con mis padres.

Mate con melaza:
Tu tristeza me aflige.

Mate tibio:
Que provocaría mover el intestino

Mate trancado:
Bombilla tapada.

Mate lavado:
El que perdió el sabor al gastarse la cebadura.

Mate llorón:
El que rebasa el agua.



glosario del mate

Barbacuá:

Sistema discontinuo de secado tradicional que consiste en una parrilla circular, cuadrada o rectangular, hecha con varillas de madera, en forma de tronco piramidal y rodeada de una barandilla para evitar el deslizamiento de la yerba seca. Distante entre 8 y 12 m del centro de la parrilla donde se halla un hogar bajo nivel, que se comunica con ella mediante un túnel o conducto. Este conducto finaliza debajo de la parrilla, en forma de una o varias chimeneas con campana protectora.

Toda la instalación se halla en el interior de una construcción de madera o ladrillos, con su típico sobretecho. La yerba zapecada se extiende sobre la parrilla en capas de 30 cm a 40 cm de espesor, donde queda expuesta a una corriente de aire y gases calientes y es removido en forma periódica hasta completar su secado.[20]



www.rosamonte.com.ar

[20] Datos obtenidos del fascículo: *YERBA MATE, cambios en al producción, no en la actividad.* Autor: Roberto Montechiesi. Diciembre 2008, Posadas, Misiones. Página 61.

Cámara:
Depósito adecuadamente equipado, dentro del cual se realiza el estacionamiento acelerado.

Canchado:
Operación de trituración gruesa a la que se somete la yerba mate seca, con el fin de facilitar su embolsado, transporte y estacionamiento.

Canchadora:
Equipo con el cual se realiza el canchado.

Catre:
Sistema discontinuo de secado, que consiste en una parrilla lisa de listones de madera o tejido metálico que se carga y descarga por medio de cintas transportadoras, en la que el aire y los gases calientes se distribuyen por medio de una cantidad variable de conductos regulables debajo de la parrilla.

Cinta o secadero de cinta:
Sistema discontinuo de secado, constituido por transportadoras de tejido metálico que se deslizan lentamente sobre un canal calefaccionado, removiéndose la yerba en forma mecánica al caer o al ser elevada a la siguiente transportadora.



Despalado:
Operación de eliminación por medios físicos del palo de yerba mate canchada o molida.

Emboque:
Envoltura, recipiente o embalaje destinado a facilitar el transporte, la conservación y el manejo del producto.

Envase:
Envoltura, recipiente o embalaje destinado a facilitar el transporte, la conservación y el manejo del producto.

Estacionamiento acelerado:
Proceso por el cual se mantiene almacenada la yerba mate canchada por un período de tiempo adecuado (generalmente de 30 a 60 días), en un depó-

sito con regulación de temperatura, humedad y circulación de aire, para que adquiera las características de sabor y color similares al estacionamiento natural.



Estacionamiento natural:
Operación de almacenamiento por el cual se mantiene la yerba mate canchada por un período de tiempo adecuado (aproximadamente de 6 a 24 meses) en depósito, a la espera de que, por procesos de transformación espontánea, adquiera las características de sabor y color requeridas por los consumidores.

Goma:
Fracción de yerba mate, originada en el canchado y en la molienda, que pasa a través de un tamiz de 287 mm (malla 50).

Noque:
Depósito donde se realiza el estacionamiento de la yerba mate en forma natural.

Organoléptico:
Que se puede percibir con los sentidos.

Palo:
Fracción de yerba mate constituida por tallos, pecíolos y pedúnculos florales.

Planchada:
Lugar de recepción del material recién cosechada, previo al zapecado.

Polvo:
Fracción de yerba mate originada en el canchado y en la molienda que pasa por un tamiz de 420 mm (malla 40).

Puntos Negros:
Área de color negro o pardo presentes en la yerba mate canchada y en la hoja verde por ardido o quemado.

Raido:
Ponchada que contiene la yerba mate cosechada, la cual es atada en sus cuatro extremos para su transporte y posterior elaboración.



www.rosamonte.com.ar

Secado:
Operación de deshidratación por tratamiento térmico de la yerba mate zapecada, hasta reducir su contenido de humedad a menos del 5%.

Secanza:
Proceso que comprende el zapecado y el secado de yerba mate.

Tarefa:
Poda y cosecha de la yerba mate

Yerba Mate Canchada:
Yerba mate zapecada, secada y groseramente triturada a partir de las hojas, los tallos, pecíolos y pedúnculos florales de la especie *Ilex paraguayensis St. Hill*, reconocida como apta para la preparación de bebidas.

Yerba mate cruda:
Yerba mate con elevado contenido de humedad que sufrió un secado deficiente.

Yerba mate elaborada:
Yerba mate canchada que ha sido sometida a los procesos de zarandeo, trituración y molienda.

Yerba mate fresca:
Yerba mate canchada o yerba mate elaborada, ambas sin estacionamiento.

Yerba mate mofada:
Yerba mate con características organolépticas desagradables, afectada por el desarrollo de hongos debido al exceso de humedad.

Yerba mate tostada:
Yerba mate sometida a un tratamiento térmico de mayor intensidad durante el secado.

Yerba mate verde:
Yerba mate cosechada apta para ser procesada en la secanza.

Zapecado:



www.rosamonte.com.ar

Tratamiento térmico inicial en el proceso de secanza de la yerba mate, que consiste en la exposición de las hojas y ramas a la acción directa del fuego, con el objeto de detener los procesos biológicos, acompañado de la formación de ampollas bajo la epidermis de las hojas con un ligero y típico crepitar.

Zapecador:

Equipo constituido por un tambor rotatorio de diámetro y longitud variables, donde se efectúa el tratamiento térmico del zapecado.

Zarandeo:

Proceso de pasar por una zaranda un determinado material, para separarlo en partículas más pequeñas, clasificadas por tamaño.





14

la ruta de la yerba mate

Esta ruta ha sido diseñada y desarrollada por el Área de Turismo Rural de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires con el financiamiento del Instituto Nacional de la Yerba Mate.

El turismo se propone como un instrumento que, sin perder autenticidad y conservando el protagonismo económico en manos locales, diversifique los ingresos de los productores, cree empleo y brinde un espacio protagónico a la mujer y los jóvenes correntinos y misioneros, quienes asumen el compromiso de que los visitantes disfruten momentos memorables conociendo y disfrutando el territorio de la yerba mate.

Esta ruta es un itinerario turístico en el entorno de la yerba; en el que los visitantes disfrutarán conociendo la cultura de su gente, deleitándose con una gastronomía singular con perfumes de yerba y sabores de mandioca, descubriendo nuevos sabores como el de la grosella y el de otros productos típicos. Pero también el visitante se divertirá y tendrá aventuras, se sumergirá en la historia jesuítica y se internará en una naturaleza exuberante. En todo el cami-



no, la yerba será la protagonista, porque nada en ésta región ocurrió ni ocurre, al margen de la yerba.

Quienes recorran la Ruta de la Yerba Mate no sólo disfrutarán de una experiencia memorable sino que ayudarán a crear empleo y a valorizar el trabajo de nuestra gente de campo, de los productores y colonos, del tarefero (cosechero de yerba), del obrero de la industria molinera, del cocinero creativo, del gastronómico y de toda la cadena del turismo.

En la Ruta de la Yerba Mate será posible reconocer todo el proceso productivo de la yerba, desde la producción primaria hasta el plato. La ruta está integrada por:

1. Productores yerbateros que reciben turistas a los que muestran el proceso productivo y les brindan la producción de su finca al plato. Algunos ofrecerán alojamiento y actividades, otros sólo actividades por el día o gastronomía. El alojamiento podrá ser en cascos y establecimientos importantes, pero también en campings y en casas más modestas de colonos.
2. Agroindustrias: que abren sus puertas a turistas para mostrar el proceso industrial de la yerba mate.
3. Restaurantes: Los mejores en cada localidad participante. Pero también confiterías, casas de mate (o materas).
4. Museos
5. Hoteles
6. Agencias de Viaje

ASOCIACIÓN. La ruta tiene una organización formal que la gobierna y que es responsable de la misma, la Asociación de la Ruta de la Yerba Mate.

CALIDAD. La ruta también tiene una normativa de calidad que garantiza una base mínima de lo que el turista recibirá en cada sitio que visita (ver Protocolos de Calidad). Los Protocolos de Calidad no sólo buscan asegurar la inocuidad de los alimentos que se sirvan en la ruta, sino una serie de

aspectos que evidencian la identidad de la tierra colorada y el protagonismo de las familias de productores y colonos, que condimentan los platos y las excursiones con su saber hacer y su historia.[21]

PRODUCTOS Y CIRCUITOS TURÍSTICOS

- 1 - Circuito Sur de Misiones
- 2 - Circuito Caraguatay, Monte Carlo, El dorado, Victoria, Andresito (Misiones)
  - 2.1 Itinerario 1: Andresito - Eldorado.
  - 2.2 Itinerario 2: Eldorado.
  - 2.3 Itinerario 3: Monte Carlo - Caraguatay.
- 3 - Circuito Oberá - Aristóbulo Del Valle (Misiones)
- 4 - Circuito San Ignacio - Capioví (Misiones)
- 5 - Circuito Colonia Unión - Cnia. Liebig - Gob. Virasoro (Corrientes)
- 6 - Posadas - San Ignacio (Misiones)

Los primeros yerbatales que empezaron a levantarse en la localidad misionera de Apóstoles datan de 1897, época en la que comenzaron a llegar al lugar inmigrantes polacos y ucranianos. Allí hay dos plantas elaboradoras muy importantes, el grupo Amanda y Hreñuk S.A. (Rosamonte). Este crisol de razas dio origen a la Fiesta Nacional de la Yerba, una celebración tradicional que se lleva a cabo todos los años en el mes de



www.rosamonte.com.ar

[21] Datos obtenidos de la página oficial de la Ruta de la Yerba Mate - www.rutadelayerbamate.org.ar



15

mitos y leyendas

EL ORIGEN

El origen de la yerba mate está conectado con numerosas y emotivas leyendas, ritos y tabúes, legadas de padres a hijos.

Son relatos vigentes en recuerdo a ellos: *tariferos*, *urúes* y *guainos*[22], a cuyos antepasados debemos la tradición de la elaboración y consumo de la yerba mate, y en recuerdo también de los pioneros que con gran esfuerzo reiniciaron el cultivo de la yerba mate en Misiones. Estas leyendas aún perduran en el vocabulario popular del norte de nuestro país.

CON UN TINTE MÁGICO

Tupâ, también llamado *Oreyerá* o *Ñamanduruеté*, dios supremo de los Guaraníes, creó la luz y el universo. Su morada era *Kuarahy*, el sol, origen de nuestra raza. Se dice que al casarse con *Arasy*, madre del cielo, fijan como morada la luna *Jasy*. En una remota mañana *Tupâ* y *Arasy* bajaron a la tierra e instalados sobre una colina de Areguá, pueblo del Paraguay, cre-

[22] Tariferos: persona que cosecha la yerba mate.

aron los mares, ríos, bosques, estrellas y todos los seres del universo. Allí Tupâ creó la primera pareja humana. Tomó un poco de arcilla, la mezcló con zumo de *Ka'á-ruvichá* (la yerba fabulosa), sangre de *yvyja'ú* (ave nocturna), hojas de plantas sensitivas (entre ellas el *jukerí*) e hizo una pasta con agua de un manantial cercano, *Tupâykuá* (hoy lago Ypakaraí ubicado en Paraguay). Con esta masa esculpió dos estatuas a su semejanza, las expuso al sol para secarlas y quedaron dotadas de vida.

Tupâ y Arasy pusieron a los recién creados frente a ellos, y dijo Arasy: Mujer, que de mí naciste a mi semejanza, te doy por nombre *Sypavé* (es la madre común de la raza americana). Y al otro, que era varón, dijo Tupâ: Te doy por nombre *Rupavé* (el padre común de la raza americana).

Tupâ les dio muchos consejos para vivir en amor, procrear pacíficamente, y puso a disposición de ambos todos los seres y productos de la tierra para usar sin desperdicios. Les anunció que algún día llegarían a estas tierras los *Karaieté*, desde otros continentes, para marcar el destino de éste. Tupâ creó y dejó con ellos a *Angatupyry*, espíritu del bien, y a *Taú*, espíritu del mal, para que les indicaran el camino a seguir en la vida.

LA LEYENDA DE LA CAÁ-YARÎI, DIOSA PROTECTORA DE LA YERBA MATE[23]



Cuenta la leyenda que una de las tribus que se había asentado en las laderas de las sierras donde tiene su fuente el *Tabay*[24], abandonó el lugar tras una breve estadía y siguió su marcha a través de la fronda. Un indio viejo, agobiado por el peso de los años, no pudo seguir a los que partían obedeciendo al espíritu errante de su raza y se quedó en el refugio de la selva en compañía de su hija, la hermosa *Yarîi*. Una tarde, cuando el sol desde el otro lado de las sierras se despedía de la selva con sus últimos fulgores, llegó hasta la humilde vivienda un extraño personaje quien, por el color de su piel y su rara indumentaria, no parecía oriundo de la región.

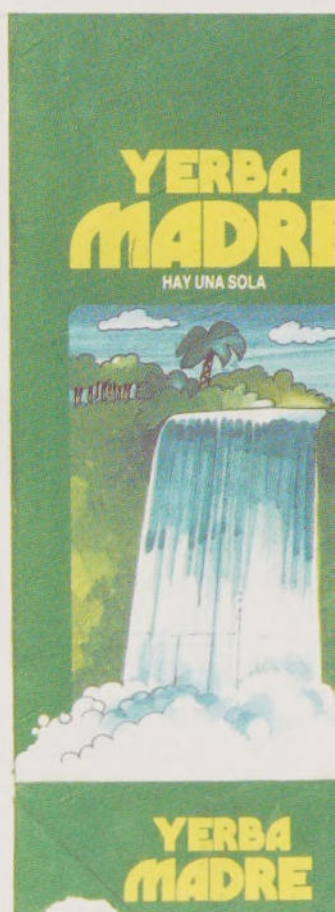
[23] Escrito por el escribano don Aníbal Cambas, presidente de la Junta de Estudios Históricos de Misiones, en su libro *Leyendas Misioneras*.

[24] Los Saltos del Tabay (pronúnciase *Tabaí*) son un conjunto de cascadas sobre el arroyo Tabay, ubicadas a pocos kilómetros de su desembocadura sobre el río Paraná, en el municipio de Jardín América, provincia de Misiones, Argentina.

El viejito del rancho arrimó un *acutî*[25] al fuego y ofreció su sabrosa carne al extraño visitante. También le brindó el *tambú*[25] a su huésped, el más preciado manjar de los guaraníes. Al recibir estas cálidas demostraciones de hospitalidad, el visitante (que no era otro que un enviado de Tupá[27]), quiso recompensar a los generosos moradores de la vivienda proporcionándoles el medio para que pudieran siempre ofrecer generoso agasajo a sus huéspedes, y para aliviar también las largas horas de soledad en su escondido refugio situado en la cabecera del hermoso arroyo.

Hizo brotar una nueva planta en la selva, nombrando a *Yarîî* Diosa protectora de la planta, y a su padre custodio de la misma, enseñándoles a "zapecar" sus ramas al fuego y a preparar la amarga y exquisita infusión, que constituiría en el futuro la delicia de todos los visitantes de los hogares misioneros.

Y bajo la tierna protección de la joven, que fue desde entonces la *Caá Yarîî*[28] y bajo la severa vigilancia del viejo indio, que fue el *Caá Yará*[29], crece lozana y hermosa la nueva planta con cuyas hojas y tallos se prepara el mate, y constituye hoy la más genuina expresión de hospitalidad. La imagen de la Diosa ha sido esculpida por la naturaleza, como símbolo imperecedero, en una roca de las imponentes Cataratas del Iguazú desde donde, en el centro geográfico mismo de su Reino, sigue esparciendo sus gracias y bondades sobre la planta que tiene bajo su tutela.



LEYENDA DEL ORIGEN DE LA YERBA MATE

Tupá genio del bien,
tocado en pobre peregrino,
golpeó en todas las chozas del camino.
De toda ellas, sólo una –la más pobre–
se abrió al peregrino.

[25] Acutí: roedor regional.
[26] Tambú: gusano de carne blanca y abundante, criado por el Guaraní en los troncos del pindó, que no sólo proporciona su rica carne, sino también un aceite muy codiciado, con el que curaban algunos males, apuraban las digestiones y se precavían de los innumerables insectos de la selva.
[27] Tupá: Dios del bien.
[28] Diosa protectora del yerbal.
[29] Dios protector del yerbal.

Lo recibió sonriendo un viejecito,
quien de comer y de beber le dio
entre dulces palabras de amistad,
junto a un fuego bailador.
Tupá genio del bien,
del viejecito la bondad premió.
Al día siguiente, junto a aquella choza,
un don del cielo a la tierra mandó.
Humilde, buena, confortante,
allí una planta nueva verdeaba:
¡era la yerba mate!

Gastón Figueira, poeta uruguayo

MÁS LEYENDAS



Otra leyenda cuenta que:
Yasi (luna) y Araí (nube)
estaban en el bosque,
cuando fueron atacadas
por un jaguar.
Vino un cazador en su auxilio
y ellas, como premio,
le dieron la caá (yerba),
planta benéfica y protectora.

En una ocasión, la Luna –Yací– y la Nube –Araí–, cansadas de conocer únicamente la copa de los árboles y alumbrar los enormes torrentes que desplazaban las aguas, decidieron bajar a la Tierra para ver por sí mismas las maravillas de las que hablaba el Sol. En la Tierra, convertidas en mujeres, caminaron entre árboles gigantes, jugaron con los monos y, cansadas de abrirse paso entre las lianas, se sentaron a recobrar el aliento. En ese momento, un viejo guaraní interrumpió la intención de ataque de un yaguareté que se acercaba sigilosamente a las mujeres, quienes se escaparon entre la selva. Esa noche, el viejo tuvo un sueño: las dos muchachas le anunciaban que, como premio por salvarles la vida, encontraría por la mañana una planta nueva llamada caá. Con sus hojas, tostadas y molidas, le indicaron que podía preparar una infusión que acerca los corazones y ahuyenta la soledad. Este fue el regalo para el viejo y para sus hijos, y los hijos de sus hijos... A partir de ese momento, había nacido el mate.

San Juan y San Pedro fueron albergados por un viejito muy pobre, y Dios, en recompensa, transformó a la hija del anciano en árbol de yerba, para que fuera inmortal.

El guerrero Maté estaba descansando una noche, cuando vino la diosa Sumá y le dio un ramo verde de yerba, diciéndole que lo plantara y que después de secas y trituradas las hojas le darían una deliciosa bebida.

Los guaraníes contaron a los jesuitas que estuvo en sus tierras hace muchos años el Pai Zumé, hombre de gran sabiduría que realizaba muchos milagros, llamado así por los Tupís de Sumé. Los jesuitas interpretaron que Sumé sería Santo Tomás, uno de los apóstoles, que se les habría aparecido, lo que fue incorporado a las leyendas autóctonas a partir las historias contadas por los religiosos.

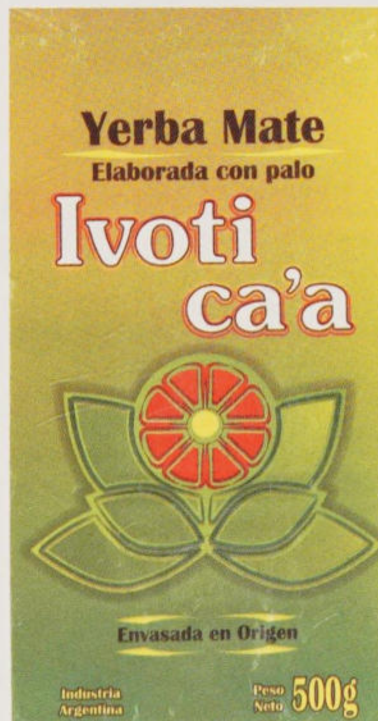
Leyenda de Santo Tomé[30]

Santo Tomé iba un día
a orillas del Paraguay, aprendiendo
el guaraní para poder predicar.
Los jaguares y los pumas
no le hacían ningún mal,
ni los jejenes y avispas
ni la sierpe de coral.

Las chontas y bocayaes
Palmito y sombra le dan;
y el mangangá le convida
a catar de su panal.

Santo Tomé los bendice
y bendice al Paraguay
y los indios guaraníes
lo proclaman capitán.

Santo Tomé les responde:
"Os tengo que abandonar
porque Cristo me ha mandado
otras tierras visitar.

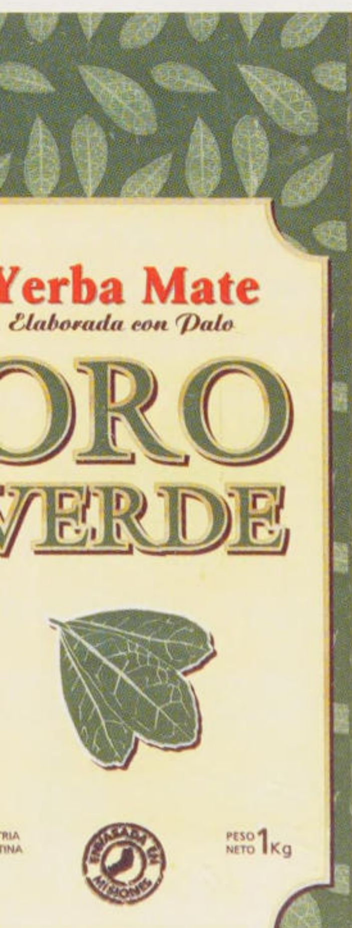


[30] *EL MATE Bebida Nacional Argentina*, Francisco N. Scutellá, Editorial Lancelot, 2006, págs. 49/50.

En recuerdo de mi estada
una merced os he de dar,
que es la yerba paraguaya
que por mí bendita está".

Santo Tomé entró en el río
y, en peana de cristal,
las aguas se lo llevaron
a las llanuras de mar.
Los indios de su partida
no se pueden consolar
y a Dios siempre están pidiendo
que vuelva Santo Tomás.

LOS GUARANÍES Y EL MILAGRO DEL ORO VERDE



La yerba mate es una joya descubierta por los aborígenes "Guaraníes", también llamados "Tupí-Guaraní". Esta cultura étnica habitaba la zona que comprende: el suroeste de Brasil, noreste de Argentina, Paraguay, Uruguay y parte de Bolivia. El epicentro fue la zona que abarca la actual capital del Paraguay, Asunción. Se cree que la yerba mate ya se consumía varios siglos antes de Cristo. Se han encontrado restos en las tumbas, tanto de los *Guaraníes* como los *Quechuas,* que tenían la misma costumbre de colocar junto a sus muertos, aparte de ropa y objetos personales, hojas de este árbol.

La yerba mate fue más que un alimento para los aborígenes, era parte de rituales y reuniones familiares. Tanto los Guaraníes como otras tribus de nuestro país utilizaban este producto como trueque y, de esta manera, satisfacían sus necesidades básicas. Tal es el caso de los Pampeanos, quienes intercambiaban sus pieles y plumas de animales por este preciado producto, que luego era entregado a otros pueblos étnicos de la zona. La yerba mate llegaba de esta manera a tierras vecinas: en Chile los *Mapuches-Araucanos,* quienes vivían en el sur de este país, en

Perú los *Incas,* que habitaban la zona del alto Perú, y muy cerca de las costas del río Uruguay, los *Charrúas*, una macroetnia que adopto de los Guaraníes la costumbre de masticar las hojas frescas.

LA YERBA Y EL ORO

Los primeros productores: los guaraníes[31]

La historia oficial cuenta que a partir del siglo XVI, los sacerdotes jesuitas instalaron varias misiones para aborígenes en el Paraguay, el sur de Brasil y el nordeste argentino. En esta reducciones los guaraníes comenzaron a recolectar el ramaje de las plantas de yerba mate, que entonces eran árboles que crecían silvestres (se debía trepar el tronco para cosechar) y que luego eran molidas con morteros en el suelo. Recién en albores del siglo XX el francés Aimé Bonpland[32] descubrió los métodos de plantación actuales.

"Estos huecos que se formaron sobre estas piedras, son producto de los golpes de mortero. Entre estas rocas hay piedras unificadas que calcificaron en cuarzo, lo que según los expertos denota que tienen miles de años, tal vez cinco mil o seis mil", explicó Alberto, señalando el suelo rocoso con su machete[33]. Alberto ha estudiado esta zona hasta sus más recónditos recovecos y aún hoy sigue sorprendido por la escasa difusión que los estudiosos de la historia y la antropología le han dado al lugar. "Aquí trabajaron los pioneros de la yerba mate, los indios. Abrieron caminos para llevar la yerba en mula a otras ciudades, y se sospecha en España que aquí hay cuevas y sótanos sellados donde descansan numerosos lingotes de oro y plata. Pero nadie se ha interesado en la historia", comentó Alberto.



[31] Nota: La yerba y el oro – Diario *Primera Edición* – Posadas, Misiones – reportaje a Alberto Laube, página 4 del suplemento Edición - Domingo 31 de Mayo de 2009.
[32] Ver más información sobre Aimé Bonpland en la sección "el fruto".
[33] Machete: es un cuchillo grande pero más corto que una espada. Comúnmente mide menos de 60 cm y tiene un sólo filo. Se utiliza para segar la hierba, cortar la caña de azúcar, podar plantas y abrirse paso en la selva.

LOS CONQUISTADORES DE AMÉRICA

Desde la llegada de Cristóbal Colón a tierras americanas, y desde la fundación de la ciudad de La Santísima Trinidad y Puerto de Santa María de los Buenos Aires, en 1534, por Pedro de Mendoza, la historia de la yerba mate cambió.

Juan de Ayolas, con el cargo de alguacil mayor de Pedro de Mendoza, tuvo a su cargo la exploración del río Paraná y Paraguay. En su trayecto se enfrentó con los caciques guaraníes Lambaré y Yanduvazuví Rubichá, a los que logró vencer en batalla. Al establecerse a orillas del río Paraguay, fundó el fuerte y puerto de la Candelaria donde dejó como lugarteniente a Domingo Martínez de Irala. También fundó Corpus Christi en el año 1536, en el alto Paraná, cerca de la antigua Sancti Spiritu, de Gaboto. Antes de partir a España Mendoza envía en su busca a Juan de Salazar, ya que no tenía noticias de Ayolas. Salazar remonta el río Paraguay hasta encontrar a Domingo de Irala en el campamento de la expedición, sin noticias sobre Ayolas Salazar continúa el camino y funda Nuestra Señora de la Asunción, el 15 de agosto de 1537. Al morir Mendoza en el viaje, Ayolas hereda el mando.

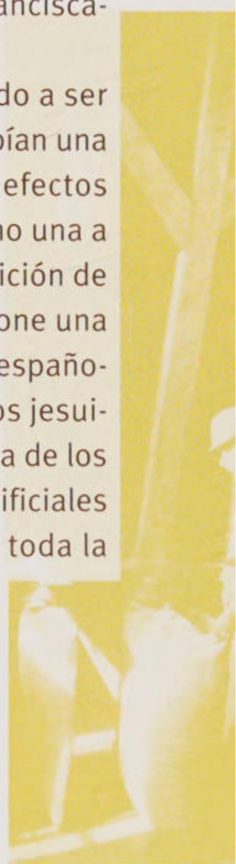
Durante su gobierno, Irala, gobernador de Asunción, decide trasladar a los españoles para colonizar la zona. El lugar le trasmitía una sensación de poder y consideraba mucho más tentador estar en Asunción que en Buenos Aires; encontraba allí tierras más fértiles, los guaraníes eran más amables y trabajadores. En las distintas expediciones que realizaron las tropas de Irala para evangelizar a los guaraníes, descubren que éstos llevaban junto a sus armas unas bolsas de cuero denominadas *guayacas*, donde trasladaban hojas de yerba secas trituradas. También lo consumían como un brebaje que les aportaba energía y vitalidad para poder realizar sus largas caminatas. Los españoles denominaron a esta infusión "Hierba del Paraguay", sin saber que las hojas provenían de un árbol de la selva. La yerba tuvo una expansión muy grande y en poco tiempo su consumo llegó a quinientos kilos por día unas ciento ochentas toneladas por año aproximadamente.



El político y militar Hernando Arias de Saavedra (1564-1634) –llamado abreviadamente Hernandarias– nació en Asunción como hijo natural de Martín Suárez (un oficial de Álvar Nuñez Cabeza de Vaca[34]), y nieto de la adelantada Mencia Calderón. Hernandarias emprendió la carrera militar a temprana edad y participó de numerosas expediciones de exploración y conquista en los actuales territorios de Paraguay y Argentina, fundando la Concepción de Nuestra Señora. Su desempeño como oficial y administrador lo llevó a ser nombrado gobernador de Asunción en 1592, ocupando ese cargo durante tres períodos. En 1602 fue nombrado gobernador de Buenos Aires, puesto que ocuparía hasta 1609.

En 1603 Hernandarias modificó la legislación sobre el trabajo de los aborígenes. Los españoles gozaban de los frutos del trabajo de los nativos a cambio de su evangelización, algo que en la práctica fue inexistente. Obtuvo la aprobación de esta reforma por parte del rey Felipe III de España, y en 1608 se dispuso la creación de las reducciones jesuíticas y franciscanas en la región del Guayrá (actual Paraguay).

Los jesuitas aprendieron rápidamente a tomar mate, llegando a ser adeptos a este producto. A diferencia de los aborígenes, que lo bebían una vez al día, los españoles lo consumían en demasía produciendo efectos secundarios "vomitivos". Hernandarias define a la yerba mate como una a bebida peligrosa y lleva el caso a los Tribunales de la Santa Inquisición de Lima en 1610, donde se prohíbe su cultivo y consumo. El fallo supone una pérdida económica muy importante para los Guaraníes y para los españoles. Después de una intensa lucha por recuperar este producto, los jesuitas obtienen, en 1645, el permiso para comercializarla. Con la ayuda de los aborígenes dan comienzo, entonces, las primeras plantaciones artificiales de yerba mate y su crecimiento comercial; que se expandirá por toda la costa del Paraná llegando a Buenos Aires.



En el siglo XVIII el mate ya se consumía en todas las clases sociales, cuando se impone en Buenos Aires cada familia tenía una cebadora, inclusive una para mate amargo y otra para mate dulce.

En el año 1767 Carlos III dicta la expulsión de los Jesuitas y los pueblos creados por estos fueron abando-

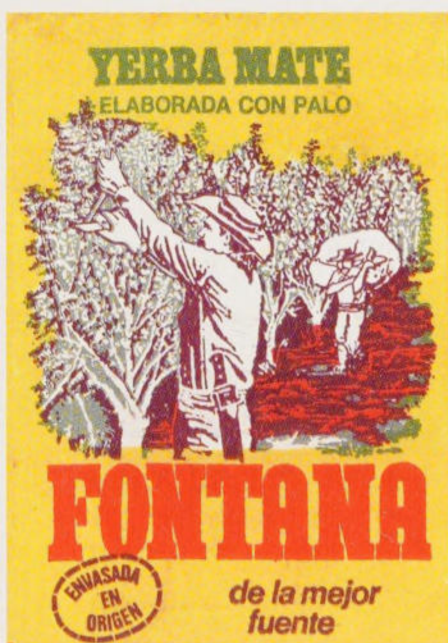
34 Álvar Núñez Cabeza de Vaca (Jerez de la Frontera, 1490/1495 - Sevilla, 1557/1560) explorador español que descubrió, a mediados de Enero de 1542, las Cataratas del Iguazú, ubicadas en la actual provincia de Misiones – Argentina. Fue bautizada "Salto de Santa María" para más tarde llamarse "Iguazú". Su nombre proviene de dos palabras: «y» (similar a la /ü/ del alemán o la /u/ del francés, producida por contracción de la garganta) y la palabra «guasu» (léase guasu), que en lengua guaraní quieren decir «agua» y «grande», respectivamente.

nados, así como los cultivos de Yerba Mate. En 1842 se restablece el comercio de Yerba Mate desde el Paraguay hacia Buenos Aires, por los ríos Paraguay y Paraná. Este proveedor se consolidó en el mercado Argentino hasta el año 1864, fecha en que estalló la [35]guerra de la Triple Alianza, donde se tuvo que recurrir a los yerbales vírgenes del norte de nuestro país.

LA YERBA MATE EN LA HISTORIA DE LA INDEPENDENCIA[35]

Las consecuencias de la guerra de la Triple Alianza[36]

La guerra de la Triple Alianza comienza a gestarse en el año 1865, cuando Argentina, Brasil y Uruguay se aliaron en contra del Paraguay. Para la provincia de Misiones, actual zona de mayor producción de yerba mate en nuestro país, las consecuencias no fueron muy favorables ya que debió enviar hombres a la guerra, servir de paso a las tropas de López en todo el territorio y, posteriormente, ser el asentamiento brasilero en la zona de la trinchera de San José (actualmente Posadas capital de la provincia). Estas circunstancias fueron muy perjudiciales para la recuperación de la vida cotidiana. La industria yerbatera fue la más afectada por esta guerra, principalmente en Paraguay: epicentro de producción en esa época; sufriendo de lleno el deterioro comercial al no tener, debido a la guerra, hombres para su cultivo y debiendo afrontar el alza en el precio del producto. Esta situación dificultó a su vez la continuidad de la comercialización, principalmente con Buenos Aires. En Misiones el deterioro vino de la mano de las tropas del Brasil, quienes al no encontrar yerba en sus asentamientos manda-

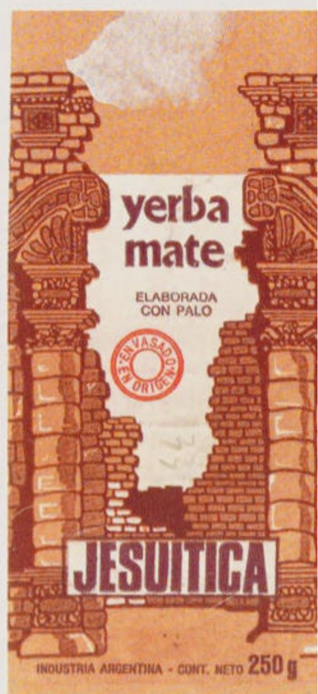


[35] *Historia de la yerba mate en Misiones*. Ediciones Montoya, Maria Angelica Amable y Liliana Mirta Rojas. Pags. 87-91.

[36] La Guerra de la Triple Alianza (1864–1870), llamada por los paraguayos Guerra Grande o Guerra contra la Triple Alianza, por los brasileños Guerra do Paraguai y por los uruguayos y argentinos Guerra del Paraguay, fue la guerra en la cual la "Triple Alianza" –una coalición conformada por Brasil, Uruguay y Argentina– luchó militarmente contra el Paraguay.

ron a buscarla en los yerbales abandonados por los aborígenes en las zonas de San Carlos, Apóstoles, San José, Mártires, Santa María, Candelaria, Santa Ana, Loreto, San Ignacio y Corpus; plantaciones que destruyeron e hicieron desaparecer.

Era tal la necesidad de buscar yerba para consumo que se formó una comisión llamada "Sociedad Nacional de Yerba Mate", en la que la mayoría eran brasileros, y que fue abriendo picadas hasta llegar a la zona de San Pedro donde encontraron grandes plantaciones vírgenes de yerba. La guerra dejó asentamientos de personas en poblaciones cercanas a las fronteras, como en las trincheras de San José, San Javier, Concepción, Apóstoles y Santa María. Luego de la guerra la provincia de Misiones fue poblándose de personas, provenientes tanto del Brasil como de Uruguay y de la capital de nuestro país, y que tenían un sólo cometido: explotar los yerbales que se habían encontrado en la provincia. Las buenas relaciones que surgieron con los aborígenes asentados en el norte de Misiones contribuyeron al desarrollo del producto. En el año 1881, el Congreso Nacional sanciona una ley por la cual Misiones se convierte en Territorio Nacional. La industria yerbatera eligió la zona de Posadas, en ese momento perteneciente a Corrientes, como punto neurálgico para la comercialización de la yerba. Teniendo en cuenta su fácil acceso desde Corrientes y el límite natural impuesto por el Río Paraná, que facilitaba el traslado de la yerba, este lugar resultaba más tentador que Candelaria o Corpus, lugares que ofrecían un puerto más cercano. El presidente Roca decide proponer a Corrientes que ceda a Misiones el área de Posadas, y Corrientes accede. A principios del siglo XX se comienza a cultivar la yerba de una manera más intensiva y profesional, recuperando las técnicas perdidas por la expulsión de los jesuitas en 1768. El gobierno nacional ayudó a fomentar la colonización del territorio de Misiones entregando tierras a los inmigrantes, quienes entonces llegaban de Europa y entraban a nuestro país por el sur de Brasil. La condición para acceder a estas tierras era la de cultivar la yerba mate en un mayor porcentaje.[37] Teniendo en cuenta que los límites con Brasil son superiores a los que tenemos con Paraguay y el resto del país, la idea fue crear asentamientos cerca del límite con Brasil, evitando así una posible disputa por las tierras. El cultivo se

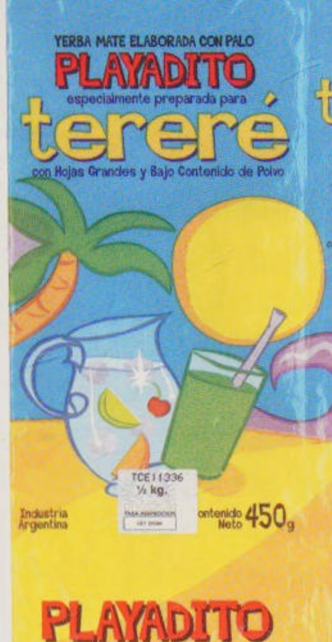


[37] Datos obtenidos de los archivos del INYM Instituto Nacional de la Yerba Mate.

expandió rápidamente al ritmo de la colonización, generando niveles de producción que entraron a competir con la yerba mate que provenía desde Brasil y provocándose conflictos en el puerto de Buenos Aires. La colonización yerbatera impulsada por el Estado convirtió rápidamente la actividad en la más redituable de Misiones y marcó el comienzo de la declinación de la importación. En 1920 el consumo nacional llegaba a sesenta y siete millones de kilos, del cual el sesenta por ciento estimado provenía de Brasil. En 1940, la importación se redujo al treinta por ciento del consumo, que llegaba ya a ciento seis millones de kilos. La producción nacional superaba los cien millones de kilos en 1937 con una superficie plantada de setenta mil hectáreas. Se produce entonces la crisis conocida como "La cercana tragedia del mate". En consecuencia se creó la Comisión Reguladora de la Yerba Mate, con atribuciones para prohibir y autorizar nuevas plantaciones, estableciendo cupos de cosechas y precios. Junto con la crisis aparecieron las primeras movilizaciones de los colonos reclamando por el precio y los cupos de producción, generándose el primer hecho político represivo de resonancia nacional desde los tiempos del exterminio de peones en los yerbatales silvestres del Alto Paraná.

Es la llamada: masacre de Oberá, de 1936 (represión policial a una manifestación de colonos con sus mujeres y niños protestando contra la decisión política de limitar la producción de yerba y los abusos de los acopiadores privados de tabaco). Tanto la oferta como la demanda para satisfacer un mercado doméstico, llevo a sustituir casi por completo la importación. La década del sesenta acompañó el ritmo del crecimiento vegetativo de la población. En 1966, al prohibirse la cosecha por exceso de producción, se prohibió además la importación de yerba mate, con la excepción para Paraguay, que en su condición de país de menor desarrollo relativo obtuvo la concesión de un cupo anual de cinco mil toneladas de yerba canchada. Desde entonces la importación fue cayendo, hasta quedar limitada en la actualidad a aquellas operaciones con yerba "tipo uruguayo". para satisfacer la demanda de la colonia de residentes de ese país en Argentina. En el año 1987 una muy mala cosecha llevó a autorizar, como excepción, la importación de más de veinte millones de kilos de yerba para compensar el déficit. El precio llegó a un pico que no volvería a repetirse. Con la euforia del "oro verde" se autorizaron nuevas plantaciones y se inició un exitoso programa de extensión para recuperar yerbales degradados y mejorar rendimientos con prácticas culturales y aumentando la





densidad de plantas por hectárea. Se puede concluir entonces en que la historia de la producción y comercialización de la yerba mate siempre estuvo signada por algunos aciertos en la tutela del Estado, desde sus inicios. El mecanismo regulador posibilitó acompañar el crecimiento de la demanda interna, sustituir las importaciones y consolidar un interesante mercado de exportación en Siria y Líbano. Toda esa rica experiencia de aciertos y errores, que le permitió al país convertirse en el primer productor y consumidor mundial de yerba mate y en el más avanzado en todos los aspectos de la tecnología de cultivo y elaboración, sosteniendo al mismo tiempo un equilibrio contemporizador entre los intereses del pequeño productor y los grandes molinos concentradores, fue desestimada en 1991 cuando se aprobó la desregulación. El Decreto Nacional Nº 2284 (Menem-Cavallo) de 1991, terminó así con más de 50 años de política económica yerbatera y provocó una rápida concentración de la renta del sector. Ocho empresas industriales con sus principales marcas: Las Marías (Taragüi), Molinos Río de la Plata (Nobleza Gaucha), Mate Larangeira Mendez (Cruz de Malta), Hreñuk (Rosamonte), Martín y Cía (La Hoja), La Cachuera (Amanda),Llorente (La Tranquera), Gerula (Romance) y 3 cooperativas: Santo Pipó (Piporé), Colonia Liebig (Playadito) y Montecarlo (Aguantadora), concentraban en 1998 más del setenta por ciento del mercado y las tres primeras empresas el cincuenta por ciento en el año 1998). Fomentado oficialmente mediante el otorgamiento de tierras fiscales –condicionadas a la obligación de plantar según fuera la extensión del predio, de un veinte a setenta y cinco por ciento de la superficie con yerba mate– se expande rápidamente el cultivo hasta alcanzar en el año 1935 una superficie de unas 66.000 hectáreas. La expansión se detuvo al sancionarse la Ley 12.236 que, con el propósito de adecuar el volumen de la producción a las posibilidades de su colocación en el mercado interno, prohibió tácitamente la realización de nuevas plantaciones y estableció un impuesto de cuatro pesos moneda nacional por toda nueva unidad que se incorporase al yerbal aumentando el número de las existentes al sancionarse la Ley.

Años más tarde, en 1953, ante la evidente decadencia de las plantaciones se autorizó oficialmente la ampliación del cultivo libre de impuestos en 35.000 hectáreas, de las cuales se plantaron únicamente unas 18.000 Has. Es así que a fines del año 1957 se liberó del impuesto que establecía la citada Ley, en general y sin discriminaciones, a la ampliación de



los cultivos existentes hasta una superficie de quince hectáreas y la realización de nuevos yerbales hasta ese límite. Esa liberación de impuesto, que rigió por el año 1958 para la zona de tierras de campo y hasta fines de 1959 para los de monte, atento a los mayores trabajos culturales y técnica de implantación que requiere la realización de plantaciones en esta última zona (desmonte, rosado, destroncado, etc.), se concretó con la implantación de unas sesenta y cinco mil hectáreas. Se estima en la actualidad que es de unas ciento treinta mil a ciento cuarenta mil hectáreas la superficie cultivada de yerbales en productividad, distribuidas entre unos catorce mil productores.

Los Gauchos y la cultura del mate

La palabra gaucho significa huacho, o sea "huérfano", sin padres, en lengua "quichua" y "mapuche". El origen de este hombre de campo surgió de la mezcla de dos civilizaciones: española y aborigen que habitaron el actual territorio de Argentina. Se ubicaron en la llanura hasta la zona oriental de nuestro país, también habitaban el estado de Río Grande del Sur, en Brasil (donde reciben el nombre de *gaúcho*). Se cree que los primeros gauchos eran hombres que rompieron ataduras con su pasado y se marcharon a la soledad y enormidad de la Pampa, donde había pasto y agua para la cría de ganado. Eran hábiles jinetes. El lanzamiento del lazo, la doma, el rodeo de hacienda y los grandes arreos de ganado eran tareas rurales llevadas a cabo por los jinetes, que hacían del caballo su mejor compañero y herramienta de trabajo. Gran luchador durante doscientos años contra los indígenas y la hostilidad de la Pampa, el gaucho tiene un espíritu indómito y osado. Amante de la libertad, su forma de vivir fue nómada, de una rebel-

día y orgullo señalados, sin apegos ni prejuicios. Sus características principales son su destreza física y un carácter reservado y algo melancólico, ganaba su sustento trabajando en el campo. Se lo llamaba también paisano o peón. Suele caracterizárselo como a una persona de respeto, cumplidor de su palabra, también es reconocido por su característica solidaridad y su buena disposición a hacer favores (gauchadas).

La costumbre del gaucho de antaño subsiste todavía en el paisano actual: ofrece el mate y se toca el sombrero, como en un acto de reverencia hacia el invitado. El mate se identifica con la tradición del pueblo argentino, el mate se transforma, además de ser un alimento, en un símbolo patrio, en particular en el interior de nuestro país. Todavía podemos encontrar, en algunos pueblos de Buenos Aires, gauchos que mantienen la tradición. De hecho, su presencia está asociada a los orígenes de esta Patria, a punto de cumplir sus doscientos años. Se dice que el 25 de mayo de 1810, el cimarrón iba y venía entre las acaloradas discusiones de la revolución.

TRIBUTO A MI MATE

Siento un vacío en el alma, hoy,
hoy tengo una enchamigada,
pero no te tendré entre mis manos
compañero de madrugadas
después de tantas vivencias
compartidas en este camino
en fogones, festivales y peñas
te echo de menos, amigo.
Estaré rodeado de amigos
guitarreando en esta velada
por más que tengas reemplazo
no será igual la mateada
sonarán armoniosas voces
guitarras, bombos y quenas
junto al vino, sapucai y palmas
harán mitigar mi pena.
Entre zambas, gatos y chacareras
trataré de que el tiempo pase,
con la firme esperanza que pronto
me reencuentre con vos, mi mate.

CLAUDIO RODRÍGUEZ



NUESTRA SEÑORA GAUCHA DEL MATE

El origen de esta Virgen no fue por una aparición como la mayoría de los casos o bien por un hecho milagroso, sino por un grupo de laicos y sacerdotes de la provincia de Misiones quienes patrocinan la idea para que la iglesia reconozca una nueva advocación de María, con el nombre de "Nuestra Señora Gaucha del Mate" y llegar así a ser patrona del MERCOSUR.



NUESTRA SEÑORA GAUCHA DEL MATE

I

Cuentan que el mate inventó
ña taragüisa Irupé,
si caliente o tereré,
no lo puedo saber yo.
Pero afirmo que encontró
en esta yerba bendita
el imán que necesita
la gente de nuestros pagos,
mientras se suman los tragos
todos se sientan cerquita.

II

Aquí me pongo a cantar
mientras la pava rezonga,
esta argentina milonga,
sólo para acompañar
una mateada sin par,
porque hoy ceba la Señora,
milagrosa cebadora
que en cada mate que ofrece
con su mirada parece
más que Reina, servidora.

III

Sabiendo que va a servir
se hace más grande la ronda,
y en una amistad muy honda
todos quieren compartir.
No hay mucho para decir,



importa la compañía
y sentir que cada día
una fraterna mateada,
en torno a la Madre amada
llena de paz y alegría.

IV
Más también se puede dar
que ande el criollo solitario;
como nunca es necesario
que busque abrigo y matear.
Y ahí es bueno recordar
que hay alguien que siempre espera
dispuesta a abrir la tranquera
y a escuchar con atención,
las cuitas del corazón
aún del alma más matrera.

V
Esto que yo voy cantando
es pá todos, pero entiende
sólo el cristiano que aprende
desde que anduvo gateando,
que hay otra Madre mirando
y, aunque ya vive en el cielo
gusta andar por nuestro suelo
en medio de los cristianos
para hacernos más hermanos
sin rencor y sin recelo.

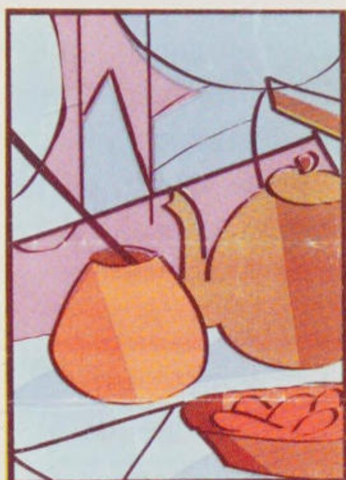
VI
Fue inspiración sin igual
esta idea misionera
porque en palacio o tapera
la Virgen con delantal
llama al santo y al bagual.
Y esto no es un disparate
que se le ocurrió a un orate
dio el Papa su bendición
a esta nueva advocación
"la Virgen Gaucha del Mate"

VII
Alguien podría argüir
que esta criollita es muy seria.
Yo pienso que es la miseria
que vé, y el tanto sufrir
que le impiden sonreír.
Pero su rostro trasunta
y sencillamente junta
en su gesto humilde y puro
tanta paz y amor maduro,
que es respuesta a la pregunta.

VIII
Vengan todos juntos a mí,
acérquense a mi querencia,
yo comparto la dolencia
del ya grande y el gurí,
criollo, gringo o guaraní.
Si están todos a mi lado
no tiene fuerza el pecado
y renace la confianza,
porque yo soy la esperanza
para este mundo extraviado.

Padre Darío Rodríguez, misionero betharramita

EL *MARTÍN FIERRO*



Escrito por José Hernández (1834-1886), es la obra representativa de la literatura gauchesca y patrimonio cultural de la República Argentina. La misma está dividida en dos partes: "El Gaucho Martín Fierro", escrita en 1872 y "La Vuelta de Martín Fierro" que data de 1879. Ambas obras tratan sobre la vida, la muerte, la libertad y el destino del hombre. En "El gaucho Martín Fierro" se habla sobre los inicios de su vida con mucha felicidad en el campo hasta que debe unirse al ejército, llegando finalmente a desertar. De regreso a casa, asombrado descubre que ha sido saqueada y destruida y su familia obligada a marcharse. Ante la desesperación que le produce su nueva realidad, Martín Fierro decide cruzar la frontera, unirse a los indios y convertirse en un hombre sin ley. En el último relato, "La vuelta de Martín Fierro", el gaucho se reencuentra con sus hijos y regresa a la sociedad, por lo cual debe sacrificar gran parte de su preciosa independencia. Con un vocabulario coloquial, su protagonista transmite su lucha por la libertad, contra la adversidad y la injusticia de una manera muy humana.

El interés que despertó el *Martín Fierro* en su época fue tal que dio origen a círculos de lectura entre los hombres del campo, y a recitadores que memorizaban pasajes de la primera o la segunda parte y los decían ante grupos de oyentes entusiasmados. El éxito popular de Martín Fierro fue inmediato a su publicación, su consagración literaria data de los primeros años del siglo XX. A elevarlo a la consideración crítica contribuyeron Ricardo Rojas y Leopoldo Lugones, con fundamentales estudios, y Eleuterio F. Tiscornia, con una notable edición comentada. En Europa le dieron definitivo espaldarazo las plumas de Unamuno y de Menéndez y Pelayo. Sus ediciones son innumerables y está traducido a casi todos los idiomas.

Está escrito en metro octosilábico, formando cuartetas, sextinas y romances, que suman un total de 7210 versos. Elementos líricos, satíricos, costumbristas y épicos se entremezclan en él en perfecta unidad de forma y contenido. Su argumento es sencillo y tiene, por sobre todo, la virtud de representar magníficamente un tipo humano –el gaucho–, una época y un pueblo. Por otra parte, la superabundancia de matices e incidencias, así como la naturalidad del lenguaje, lo hacen igualmente accesible a todas las culturas y gustos estéticos, de donde resulta que si la inmensa mayoría puede deleitarse con la belleza y la humanidad intrínsecas del poema, tam-

bién críticos, investigadores y sociólogos pueden escrutar en él los rasgos histórico-sociales de una civilización.

Las referencias al mate en el Martín Fierro no son pocas y, la mayoría, serias. Reflexionan sobre ese compañero fiel, sobre la generosidad y calor con que acompaña los encuentros de hombres solitarios. También abordan el humor, cuando la ironía filosa del Viejo Vizcacha impregna dichos y reflexiones del libro. Y, así, para definir la catadura moral de Vizcacha un hijo de Martín Fierro expresa en definitivos versos:

"Que, de arrebatao y malo,
mató a su mujer de un palo
porque le dio un mate frío".

EL MATE EN LA CANCIÓN

VIEJO MATE GALLETA (MILONGA)

Mi viejo mate galleta,
qué pena me dio perderte,
¿Qué mano tronchó tu suerte?
Tal vez la mano del tiempo,
si hasta creí que eras eterno,
nunca imaginé tu muerte.

En tu pancita verdosa
cuántos paisajes miré,
cuántos versos hilvané
mientras gozaba tu amargo.
Cuántas veces te hice largo
y vos sabías por qué.

Cuando la yerba escasiaba
por falta de patacones
nunca pediste razones,
pero me diste consejos:
chupá pero hacete viejo
sin llegar a los talones.

Y en esos negros inviernos
cuando la escarcha blanquiaba,
tu cuerpito calentaba



mis manos con su calor,
pa' que el amigo cantor
se prendiera la guitarra.

Y ai' nomás se hacia la farra,
vos y yo en un mano a mano,
Mate y guitarra en el claro,
mate y guitarra en la sombra,
en leguas a la redonda
no hubo jagüel orejano.

Ah! Compañero y hermano,
qué destino más sotreta,
nunca le di a la limeta,
en vos encontré la calma,
en este adiós pongo el alma,
mi viejo mate galleta.

Letra y música de José Larralde

EL MATE DE LA CHINA

Canción ambientada a mediados del S. XIX (1840). Fue gran éxito de Azucena Maizani y Sofía Bozán.

Yo quisiera regalarle
un collar con muchas perlas
en prueba de mi cariño
en el día de la fiesta.

Pero no puedo, mi amita,
no está al alcance e' mis rentas,
en cambio pa' uste' he cebao
un mate con buena yerba
pa' que no sienta con él
ni disgustos ni tristezas,
por si tiene pa' olvidar
un amor o alguna pena,
o pa' que tomen juntitos
con el mozo que la quiera,



y se miren saboreando
hasta juntarse las cejas.

Letra de Pascual Contursi
Música de Bernardino Teres

CIMARRÓN DE AUSENCIA

Cimarrón, sos más amargo
que el amor que viste ausencia,
que el amor que viste ausencia,
y sos polvo de querencia,
que llevo el camino largo.

En el pesado letargo,
de mi soledad muerta,
tu savia es aroma incierta,
de tristes evocaciones,
y es sangre que a borbotones
pierdo de una herida abierta.

Sos vertiente de agua mansa,
que va regando el potrero
que va regando el potrero.

Tu calor es sol de enero
y tu verde es esperanza.

Sos puñal, rebenque y lanza,
blandiendo en puño de gloria,
gota amarga, la memoria
del que perdió su querencia,
y estás ensillado de ausencia
como el flete de mi historia.

Letra de J. Lorenzo
Música de M. Robles





CANCIÓN DE LA YERBA MATE

Recitado:

Savia madre que brotas entre el ensueño
De un ocaso de hierbas que besarás.
Oro verde inflamado, sin noche ni dueño
Yerba que estás temblando de eternidad

I
Brotas del seno umbrío donde aguardabas
Vislumbrar horizontes de cielo y luz.
Y esperando la mano, sangrando estás.
Llanto verde está aguardándote.

II
Tienes en tus entrañas jugo de barro.
Tienes –yerba madura– sangre y sudor.
La que en los yerbatales derraman mil.
Floreciendo están, yerba y monte están.

Estribillo

Un norte tibio en llamas te encerrará
En la tierra profunda tu cuna está.
Cuántas férreas falanges te arrancarán.
Prisionera estás, entre el verde estás.

III
Lejos la pampa criolla llamándote;
Cuántas gargantas secas tú besarás
Hacia el sur, la llanura te esperará
Estás libre ya. Hacia el gaucho vas.

IV
Cuando caiga la noche sobre tus hojas
Un destello esmeralda reflejarás.
Y es que la luna misma vibra en tu piel.
Como amándote, te acariciará.

Letra y música de José María Calderón

EL MATE EN LA LITERATURA

Es a principios del siglo pasado cuando la costumbre de los pueblos originarios de tomar mate pasa a ser plenamente aceptada por la población blanca, sin distinción de clase social. En las antípodas de la vertiente popular de cantores y letristas, encontramos una semblanza escrita en 1881 por el doctor Pedro N. Arata sobre el uso del mate en la alta burguesía porteña, que el escritor conocía tan bien:

La china o la sirvienta vasca, ya enseñada, de gran delantal blanco y que ha aprendido también a cruzar los brazos después de haber entregado el mate a la persona señalada o a la visita que se obsequia con él, es la encargada de este alto ministerio que lleva el nombre de *cebar mate*. [ ] Aunque el arte de hacer una buena taza de té es algo *sagrado*, que sólo lo hace la dueña de casa en una familia inglesa, el cenar mate bien, es aún más difícil y en algunas familias antiguas sólo lo hacían las sirvientas especiales, llamadas *cebadoras de mate*. [ ] Se quiere indicar, con la frase *cebar mate*, no el acto de llenar el mate con agua caliente, sino mantener ese mate en condiciones siempre apetitosas. Es una función tan sagrada como las de la mismas Vestales, para algunos materos intransigentes.



El poeta nicaragüense Rubén Darío, habitual huésped de Argentina alrededor hacia fines de 1800, ve en la confraternización de la rueda del mate un signo auspicioso para el futuro de la humanidad y relaciona la pipa de la paz de los sioux norteamericanos con la bombilla de los aborígenes rioplatenses.

Al forastero, el pampeano
Ofreció la tierra feraz;
el gaucho de broncínea faz
Encendió su fogón de hermano,
Y fue el mate de mano en mano
Como el calumet de la paz.

El reflexionar sobre el mate, como un eco de la rueda para tomar mate, permite elucubraciones y teorías sobre un país que, como el que habitaba Lucio V. Mansilla, acababa de nacer:

Una caldera no falta jamás, porque hay que calentar agua para tomar mate. *Nunca tiene tapa*. Es un trabajo taparla y destaparla. La pereza se la arranca y la bota.

LA HIGIENE EN LA MIRADA DE LOS EXTRANJEROS

Inicialmente arreciaron las críticas a la costumbre de tomar mate. La razón fundamental era la falta de higiene en una bebida que pasa de boca en boca y de mano en mano. La costumbre indígena de compartir la misma bombilla para beber una infusión, producía rechazo y algo parecido al asco en los extranjeros que observaban la ceremonia. El español Manuel Gil de Oto, erudito empecinado en descubrir cosas negativas en un país que, evidentemente, ha ganado sus simpatías, expresa:

"El mate no es en sí bueno ni malo,
. . . .
mas combatir pretendo, por dañina,
la manera asquerosa
como se toma el mate en la Argentina". [38]

LA BOMBILLA

Con la boca bien fruncía
chupa y chupa a maravilla
que se va acabando el mate
y se enfría la bombilla.

En la bombilla, "la cañita", compartieron nuestros primeros pueblos su esencia ética y estética: era tanto un símbolo de cortesía y pacífica fraternidad como la posibilidad de iniciar, junto con el resto de elementos de una mateada, una ceremonia melancólica y tribal. La bombilla ganó un espacio inusitado en la imaginación del hombre blanco, pasando a ser el paradigma del ritual del mate. La bombilla, "besadísimo utensillo", la llama ingeniosamente Amaro Villanueva.



[38] Manuel Gil de Oto, *Gentes y cosas de América*, Barcelona, 1930.

LA PAVA O LA CALDERA

Caldera era el nombre antiguo, aunque se sigue usando en Uruguay y Paraguay, de la pava. Su uso es el mismo, iguales las pericias para usarla. Y también se mantiene el humor para hablar de los que viven prendidos del mate:



"De tal modo trajinaba
toda la semana entera,
que el pobre se lo pasaba
de la caldera a la pava,
de la pava a la caldera".

Cada elemento del arte de cebar mate tiene una canción, unos versos, quintillas, décimas, algunas páginas... Homenaje lírico que la gente hace a una costumbre viva y popular. Esta popularidad del mate habla de un sentimiento arraigado y así son las creaciones artísticas que se le dedican: auténticas, anónimas aunque estén firmadas, sentidas.

EL MISTERIO DEL ORIGEN

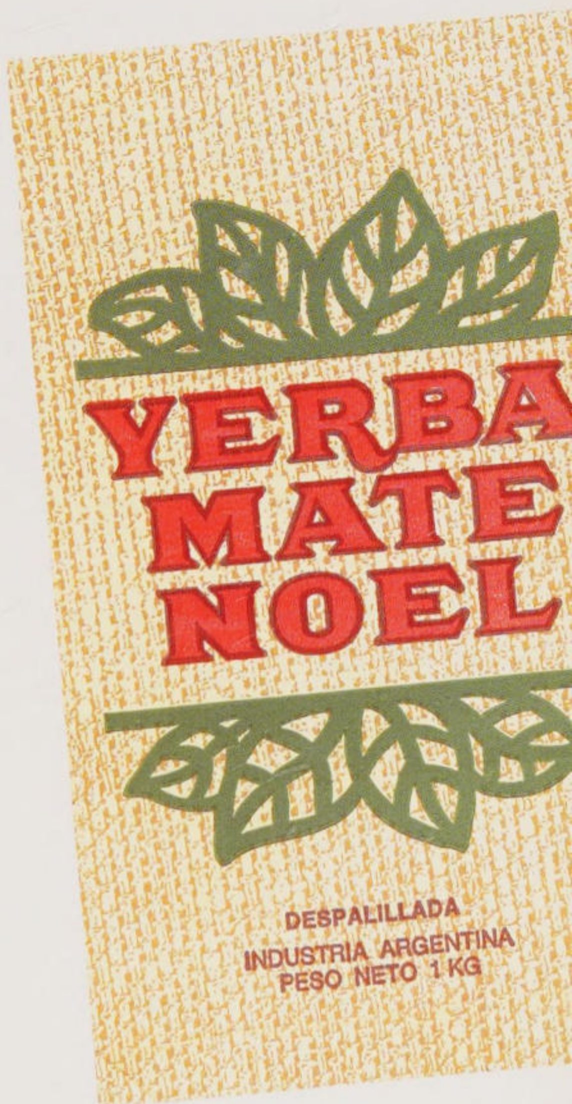
No son pocos los misterios que rodean la aparición de la yerba mate, una planta eminentemente aborigen cultivada desde el inicio por diversas etnias indígenas. Suyos son los primeros relatos y cosmogonías respecto de diosas y dioses que hacen al ser humano el regalo de la yerba mate, enseñándole a cuidarla y cosecharla. Un dios bien recibido en la Tierra por una pareja justa, la muestra de su gratitud con el regalo de un árbol benefactor, el don de un saber esencial. Los dioses entregan a los habitantes del actual Paraguay, Misiones o Corrientes, dones mansos, generosos, benéficos. Virtudes que pudieran ser las propias de aquellas tribus y que se multiplicaron al contacto de un alimento sutil y poderoso, fragante. Pero la ambición de los conquistadores, que vieron oro en la yerba verde, el "oro verde", obligó a las tribus a hacer desaparecer métodos esenciales para la cosecha de la yerba mate (durante la expulsión de los jesuitas) y a no reivindicar sus derechos en el origen de la yerba mate, al punto de ceder ese protagonismo al hombre blanco.

A través de la literatura, mecidos por una historia conjetural, imaginamos a los que iniciaron y a los que continuaron:

En su ensayo titulado *El rito del mate*, el escritor paraguayo Carlos Zubizarreta reconstruye la escena primitiva de aliados y amigos:

"¿Cuándo se aficionó el español al verde brebaje indígena? La crónica no lo dice. Mas es indudable que el conquistador aprendió del indio a gustar del mate en los albores del coloniaje. Cuando le tuvo cerca, por amigo y aliado, pudo estudiarle en su intimidad. Compartiendo con él la vida del real en las jornadas quiméricas del Descubrimiento, vio posiblemente cómo cargaba un pequeño calabacino con polvo verdusco que extraía del bolsillo tejido que pendía de su cintura; observó cómo vertía sobre él, el agua caliente que sacaba del caldero de barro; y cómo luego, lentamente, con deleite y devoción, sorbía el líquido a través de un fino canutillo de tacuara...".

No pudo ser de otro modo. [39]



[39] Amaro Villanueva, *Acuarelas paraguayas.*



bibliografía

HISTORIA DE LA YERBA MATE EN MISIONES, María Angélica Amable y Liliana Mirta Rojas. Ediciones Montoya, 1989.

EL MATE Los secretos de la infusión, Javier Ricca, Mandinga Editor, Buenos Aires, 2002.

El MATE. Historias, secretos y otras yerbas de una pasión rioplatense, Javier Ricca. Editorial Sudamericana, Buenos Aires, 2009.

EL MATE. Bebida Nacional Argentina, Francisco N. Scutellá. Editorial Lancelot, Buenos Aires, 2006.

LA AVENTURA DE LA YERBA MATE. Más de cuatro siglos de historia, Jerónimo Lagier. Diseño y edición gráfica: Karina Odzmek (Tipas Gráficas).

EL MATE. El arte de cebar y su lenguaje, Amaro Villanueva. Editorial Fabril Editora, Buenos Aires, 1960.

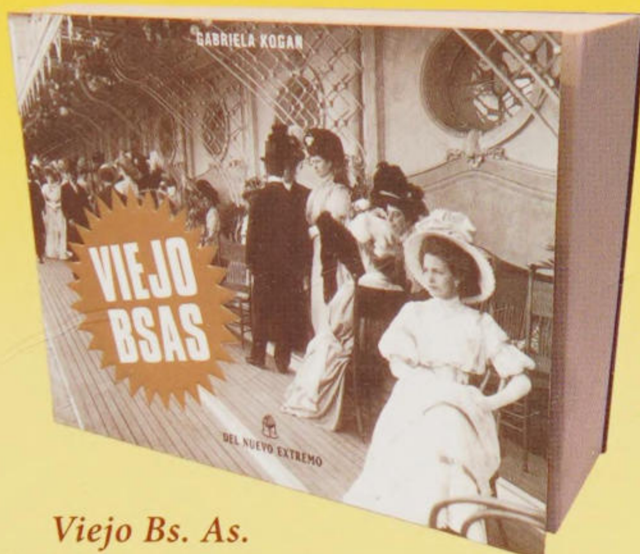
EL MATE Su historia y cultura - Autora: Margarita Barretto. Ediciones del Sol. 1998.



índice

Impreso en Gráfica Latina S. A.
Av. de los Constituyentes 3423 - Buenos Aires
Abril de 2010
3000 ejemplares

Otros libros de nuestra editorial



Viejo Bs. As.
Gabriela Kogan



La voz del muro
Rosa Gómez Aquino

WWW.DELNUEVOEXTREMO.COM

"El mate es como la pipa de la paz,
que circula de boca en boca
en intimidad colectiva, eje de un círculo
que siempre es de amistad fraternal".
Manuel Seoane


ISBN 978-987-609-216-6



Del Nuevo Extremo 25 AÑOS
200 AÑOS DE ARGENTINA

